HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

DOSSIER DE PRESSE

Document réservé dans le cadre de la démarche Région Européenne de la Gastronomie 2023
SAS VALENTINA - Nom commercial «Sublimeurs» - Capital de 30 000 € - RCS LILLE 841 596 125

© Sublimeurs

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE HAUTS-DE-FRANCE 2023
gastronomy.hautsdefrance.fr

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE

CCI HAUTS-DE-FRANCE

CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat HAUTS-DE-FRANCE

Hauts-de-France Tourisme

PLATEFORME DES ORGANISMES DE TOURISME HAUTS-DE-FRANCE POT'

UMIH UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

UniLaSalle Terre & Sciences

INVESTIR L'AVENIR

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE Tourisme et innovation Hauts-de-France

RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE Liberté Égalité Fraternité

Région Hauts-de-France

ÉDITO

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.

Région généreuse, vibrante et accueillante, la table est LE lieu pour se réunir et partager avec les siens ! C'est cette culture culinaire conviviale, ce goût des choses simples, sincères et traditionnelles, cet amour de la bonne chère qui animeront l'année 2023.

Elle sera rythmée par des **évènements uniques, populaires et fédérateurs:** dîners insolites, ateliers créatifs, parcours à la découverte des savoir-faire, grands marchés dédiés aux spécialités et produits locaux, salons et festivals culinaires pour le grand public et les professionnels, conférences et débats engagés...

La Région Hauts-de-France s'engage 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.

En 2023, la gastronomie sera mise à l'honneur par une **programmation évènementielle bouillonnante, créative et accessible à tous**, habitants et visiteurs, avec pour objectifs clés de :

- ***Révéler*** *l'identité culinaire des Hauts-de-France*
- ***Valoriser*** *les savoir-faire régionaux, la qualité et la diversité des produits et des goûts ;*
- ***Transmettre*** *le patrimoine culinaire aux futures générations, et ainsi susciter des vocations dans les métiers de la restauration et de l'hospitalité ;*
- ***Innover****, émerveiller et surprendre grâce à la créativité des talents que représentent nos chef(fes), producteurs et artisans des métiers de bouche), inspirer leur audace et proposer des expériences culinaires inédites et singulières ;*
- ***Assurer la durabilité*** *des initiatives portées par les acteurs locaux de la gastronomie régionale, développer leurs engagements responsables, encourager les relations de proximité pour initier de nouvelles collaborations.*

Les Hauts-de-France seront mis à l'honneur avec pour ambition de rendre fiers ses habitants et d'inviter les visiteurs à **explorer la diversité de ce territoire** aux richesses insoupçonnées.

Alexandre Gauthier,
Chef du Restaurant La Grenouillère
© Philippe Martineau

© Région Hauts-de-France

SOMMAIRE

Paroles des initiateurs de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023 4

Présentation de l'IGCAT 5

La gastronomie et les Hauts-de-France 7

L'historique de la candidature des Hauts-de-France 10

L'identité de la région Hauts-de-France 11

L'incarnation de la démarche par des éléments identitaires de la Région 19

Quels sont les projets labellisés et les types d'événement ?
Quel est l'intérêt de la labellisation ? 22

La mise en œuvre concrète du projet 24

PAROLES DES INITIATEURS DE

HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

« La démarche *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*, initiée et portée par le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation (CMQeTI) est un projet fédérateur pour notre région permettant de faire travailler ensemble tous les acteurs du monde de la gastronomie, du producteur au consommateur, en passant par le chef et constituant une occasion unique de mettre en avant la richesse des produits et le savoir-faire de notre région.

Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation qui fédère en région les établissements des filières hôtellerie, restauration, tourisme et alimentation, y voit dans cette démarche l'opportunité de valoriser les formations, les établissements et de favoriser leur attractivité.

Les questions de recrutement sont aujourd'hui au cœur des préoccupations des filières de l'hôtellerie et de la restauration et nous espérons que cette année sera l'occasion de montrer à un public jeune, mais aussi à des personnes plus expérimentées, la beauté et la diversité des métiers auxquels nous formons. »

Valérie CABUIL
Rectrice de région académique Hauts-de-France
Rectrice de l'académie de Lille
Chancelière des universités

« Les Hauts-de-France, sont fiers d'être en 2023, la première région française labellisée Région Européenne de la Gastronomie.

C'est une récompense qui honore les habitants de notre belle région et tous les professionnels du tourisme et de l'alimentation. Ils œuvrent tous les jours à apporter aux habitants et aux visiteurs des Hauts-de-France des produits locaux d'une grande qualité, en respectant les gestes et la tradition, tout en innovant et en proposant des expériences nouvelles.

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France, c'est l'objectif de *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*.

Ce label est une opportunité de renforcer l'attractivité touristique des Hauts-de-France.
Nous voulons donner à voir et à vivre l'exceptionnelle richesse de nos terroirs, de nos savoir-faire de notre patrimoine, partager l'authenticité de notre culture culinaire. La gastronomie est aujourd'hui un moteur de choix prioritaire d'une destination touristique. Nous avons de très nombreux atouts à faire valoir et nous voulons que ça se sache !

2023 sera aussi l'occasion pour nos visiteurs de découvrir ce qui fait que l'on se sent bien chez nous : la convivialité, la générosité et la sincérité de notre cuisine et de nos habitants.
Ces valeurs auxquelles nous tenons tant et qui font déjà notre popularité.

La labellisation *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023* a déjà généré de multiples initiatives dans les territoires des Hauts-de-France, fait bouger des lignes, mobilisé un grand nombre d'acteurs parties-prenantes. Ensemble, nous voulons susciter des émotions et des vocations, favoriser les échanges, les rencontres et accélérer les mutations pour répondre aux nouvelles attentes des clientèles.

Révéler notre gastronomie, sublimer notre identité, c'est positionner les Hauts-de-France comme un vrai choix de destination.

Goûtez la générosité naturelle des Hauts-de-France ! »

Daniel FASQUELLE
Président de Hauts-de-France Tourisme
Conseiller régional délégué au Tourisme
Maire du Touquet-Paris-Plage

PRÉSENTATION DE L'IGCAT

ET DES CRITÈRES DE LABELLISATION RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE

L'IGCAT (International Institute for Gastronomy, Culture, Art and Tourism) est une ONG représentant un réseau de plus de 60 experts de différentes disciplines et régions du monde entier, qui vise à soutenir le développement des régions européennes.

Le prix « Région Européenne de la Gastronomie » est décerné aux régions candidates qui ont planifié une année d'événements mettant en valeur la gastronomie et la culture locale dans le but de contribuer à long terme à une meilleure qualité de vie.

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
HAUTS-DE-FRANCE 2023

gastronomy.hautsdefrance.fr

© Anne Sophie Flament

FAIRE DE LA GASTRONOMIE UN LEVIER D'ATTRACTIVITÉ, DE TRANSFORMATION ET DE DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES.

LES OBJECTIFS DU LABEL

Communication et valorisation sont les objectifs premiers de IGCAT. Le label s'appuie sur une plateforme d'échanges pour connecter les régions labellisées et favoriser :

- Une visibilité et un rayonnement international
- Une crédibilité par l'évaluation des experts externes qui attribuent le prix
- Une solidarité par le partage de connaissances et de bonnes pratiques, par la création de projets communs et la recherche de financements conjoints.

Le label est ouvert aux régions qui s'engagent à améliorer la qualité de vie de leurs habitants par la gastronomie, à valoriser les traditions culinaires et culturelles locales, à orienter leurs stratégies dans les secteurs du tourisme, de la culture et de la gastronomie vers le client, et à innover pour soutenir le développement économique régional.
Le label vise enfin à **faire reconnaître le caractère unique et l'importance de la gastronomie régionale** et permet d'en **assurer le rayonnement national et international.**

LES AXES DE PROGRÈS DES RÉGIONS

- Produire autrement pour manger mieux
- Innover pour créer de la valeur et des emplois durables
- Renforcer les liens qui nous unissent
- Garantir la durabilité touristique
- Éduquer pour le futur
- Favoriser le bien-être des habitants et des visiteurs

LES ENGAGEMENTS DES RÉGIONS LABELLISÉES

- Sensibiliser à l'importance de l'originalité culturelle et alimentaire
- Stimuler la créativité et l'innovation gastronomique
- Éduquer à une meilleure nutrition
- Améliorer les normes du tourisme durable
- Mettre en valeur les cultures alimentaires distinctives
- Renforcer le bien-être des communautés.

La liste des régions européennes labellisées est consultable sur le site de IGCAT :
EUROPEANREGIONOFGASTRONOMY.ORG

LES PROJETS INITIÉS DANS LE CADRE DE LA LABELLISATION DES RÉGIONS

"FOOD FILM MENU"

Par un concours de films gastronomiques, ce prix vise à créer des opportunités de promotion des produits et plats régionaux des régions labellisées et à encourager les jeunes talents à devenir des ambassadeurs de la gastronomie régionale.

"TOP WEBSITES FOR FOODIE TRAVELERS AWARD"

Encourager le développement de nouvelles expériences culinaires et start-ups de la foodtech, initier des expériences culinaires uniques et insolites dans les régions labellisées, temporaires ou permanentes pour favoriser l'attractivité du territoire pour les visiteurs et les habitants.

"EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD"

L'IGCAT a développé un concours annuel des jeunes chefs, en collaboration avec les écoles hôtelières des régions labellisées. L'objectif est de placer ces chefs en tant qu'ambassadeurs de leur région et de les encourager à utiliser davantage de produits locaux, et de proposer des recettes innovantes et créatives à partir des plats traditionnels régionaux.

"WORLD FOOD GIFT CHALLENGE"

Il s'agit de la commercialisation de produits artisanaux et régionaux de qualité sous la marque "produits officiels de la région", l'année de la labellisation. Ce dispositif permet de soutenir de petits producteurs locaux, en valorisant leur savoir-faire et en reliant leur produit à l'identité culinaire de la région labellisée.
Les Hauts-de-France ont d'ailleurs remporté le prix 2022 pour la meilleure interprétation contemporaine d'un savoir-faire traditionnel avec un savon réalisé à base de chicorée, une plante emblématique cultivée dans la région. Le projet était présenté par ALL - Autour du Louvre Lens, la mission d'attractivité du bassin minier (Pas-de-Calais Tourisme).

© b.teissedre

LA GASTRONOMIE

ET LES HAUTS-DE-FRANCE

LA GASTRONOMIE . . .

La gastronomie est une notion complexe aux acceptions différentes selon les pays et les cultures. Chaque pays va définir ce concept en fonction de sa spécificité. En France, pays dans lequel est née cette notion ensuite reprise à l'étranger, la gastronomie est généralement entendue comme l'art de bien manger et de bien boire. Souvent assimilée au concept anglo-saxon de "gastronomy" qui renvoie aux grands restaurants, la gastronomie en France n'a cependant rien d'élitiste comme pourrait le désigner cette acception.

La gastronomie est une pratique sociale ordinaire et occasionnelle, comme l'a montré l'inscription du repas gastronomique des Français en 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Chaque habitant, artisan, producteur, restaurateur, et tous les acteurs du champ à l'assiette, font la gastronomie. La gastronomie est le reflet d'une culture, d'un patrimoine culinaire territorial et des traditions partagées par ses habitants. L'essence même de la gastronomie réside dans le plaisir et le partage. C'est un véritable vecteur de lien social et d'inclusion.

C'est aussi un enjeu régional de développement économique, social et environnemental. À l'échelle d'une destination, la gastronomie est un levier de différenciation favorisant l'attractivité d'un territoire. Elle est aujourd'hui devenue un critère de sélection pour les touristes, en quête de découverte, d'immersion et de nouvelles expériences, lorsqu'ils choisissent leur destination.

La gastronomie est un moyen valorisant de présenter un territoire en mettant en avant l'authenticité de ses produits et de ses savoir-faire. Elle permet de valoriser aussi bien les talents des hommes et femmes qui disposent de ces savoir-faire, que les atouts naturels et culturels de la destination, la gastronomie étant intimement liée aux paysages et patrimoine culturel locaux.

. . . DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

Les Hauts-de-France sont l'une des premières régions européennes en matière d'agriculture, d'agroalimentaire et de pêche. Faute d'être encore reconnue comme une grande région de gastronomie, elle représente une grande diversité de productions qui méritent d'être mises en lumière.
Elle se résume à tort à la bière, la frite ou au maroilles, qui sont certes des produits emblématiques, riches d'une histoire culinaire locale, mais qui cachent l'immense richesse de produits que l'on retrouve dans la région.

À l'image de ses habitants, de leur histoire et des valeurs qu'ils partagent, la gastronomie des Hauts-de-France est

DURABLE
LOCALE
INNOVANTE
POUR TOUS
CRÉATIVE
EXPÉRIENTIELLE
AUTHENTIQUE
HEUREUSE
GÉNÉREUSE
CONVIVIALE
ÉMOTIONNELLE
ENGAGÉE
HUMAINE
SINCÈRE

La gastronomie est omniprésente sur le territoire : d'une brasserie à un restaurant gastronomique, du fournil d'un boulanger au champ d'un maraîcher, de la criée au pied d'un food truck, ou encore dans les pique-niques en famille ou les festivals culinaires locaux.

La gastronomie est un pilier de l'identité des Hauts-de-France, offrant une palette gastronomique insoupçonnée et surprenante. Outre la promotion de l'image de la région auprès des visiteurs, la gastronomie est un moyen de nourrir le sentiment de fierté et d'appartenance des habitants, conjuguant ainsi attractivité et ancrage.

Pourquoi endosser ce rôle de parrain de HDF - Région Européenne de la Gastronomie 2023 ? Quel sera le rôle du collectif d'ambassadeurs que vous représentez ?

Le rôle de parrain s'est présenté à moi de manière évidente par rapport à mon histoire de cuisinier ancré sur ce territoire depuis toujours, et après avoir repris il y a plus de 20 ans l'auberge familiale de mon papa. Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.
J'ai commencé à faire ce **travail de rencontres et de connaissance du terroir, de ses produits et de ses artisans à l'échelle locale,** de la Côte d'Opale d'abord, puis du Pas-de-Calais puis des Hauts-de-France, région maintenant vaste. C'est essentiel pour un cuisinier de ne pas rester dans une position "enclavée" au sein de son restaurant.
Nous avons la chance et le devoir de croiser du monde, de se créer un réseau grâce à des rencontres pour développer cette connaissance du territoire qui nous permet ensuite de le révéler à nos clients et de le transmettre à nos jeunes collaborateurs.

En tant qu'ambassadeur ancré et chef originaire de ce territoire, comment qualifieriez-vous la gastronomie des HDF ? En quoi est-elle selon vous à la fois créative et traditionnelle ?

D'autres avant moi, à l'image de mon père et de Marc Meurin, pour ne citer qu'eux, ont cru dans ce territoire. La région ne doit plus être réduite aux clichés réducteurs du 'Nord'. C'est aussi le sud de l'Europe du Nord, d'autres terroirs à l'image de la Belgique, des pays Nordiques et de la Grande-Bretagne. **C'est un changement de perspective qui permet de changer de regard sur la région !**

C'est un challenge et un travail au quotidien d'aller dénicher, creuser, retrouver nos traditions parfois pillées, perdues ou disparues du fait d'un passé teinté de guerres.
Notre gastronomie est avant tout familiale, populaire et construite par une diversité de cultures qui ont investi la région ou sont venues en renfort des activités industrielles, textiles, minières... Les Portugais et les Polonais en sont un exemple.

Dans nos maisons de cuisiniers, nous travaillons sur l'ordinaire, le quotidien, et sur l'extraordinaire. Nous nous adressons à la fois aux habitants et aux visiteurs qui viennent de plus loin pour être touchés par une identité culinaire, une cuisine singulière et assumée. Mais, quel que soit le type de cuisine, **le cuisinier se doit avant tout d'être un expert produit.**

La région propose une diversité de produits rare, grâce à sa pluralité de climats, de terroirs entre terre et mer, entre plaines et vallées. **Si on nous retire un produit, il nous en restera toujours une multitude !** Ce que l'on ne peut pas dire d'autres régions, dont la gastronomie est pourtant bien plus valorisée.
Cela explique pourquoi de plus en plus de jeunes chefs osent s'installer dans cette région, sans avoir à rougir de cette gastronomie méconnue. **Ils s'enracinent sur ce territoire riche d'un héritage de savoir-faire et de produits à respecter, à se réapproprier.**

L'interprétation de ces jeunes chefs comme Camille Delcroix, Diego Delbecq, Sébastien Tantot, Félix et Nidta Robert ..., pour n'en citer que quelques-uns, est à l'origine de la créativité !
Il faut beaucoup d'audace et de courage à ces chef(fes) pour se lancer dans l'ouverture d'un restaurant aujourd'hui, confrontés aux **enjeux contemporains, environnementaux et sociaux, de recrutement aussi.**
Ce sont pourtant eux qui légitiment aujourd'hui notre gastronomie auprès de la presse et des guides nationaux et internationaux, pour mettre la lumière sur la région. Par la fraîcheur, la créativité et le renouveau qu'ils apportent, ils contribuent à rendre la gastronomie régionale élégante et délicate, à la suite de ma génération et de celle avant moi.

Qu'attendez-vous du label pour la région, ses habitants, ses chefs et ses producteurs ? En quoi cela accompagnera la Région dans son regain de légitimité et son positionnement en tant que grande région gastronomique ?

C'est un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale. Telle est la mission des ambassadeurs ! Nous devons avancer ensemble pour porter un message et surtout une ambition.
Le label permettra de mettre en lumière les savoir-faire et talents qui existent déjà mais aussi et surtout **d'être le tremplin pour être meilleur en matière d'éthique et d'excellence**, pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, aux challenges climatiques, aux transformations de la société, aux défis des circuits-court et d'une consommation plus vertueuse (permaculture, gestion des emballages et des déchets, sourcing produits ...). Il est toujours temps d'aller plus loin, de s'améliorer, de tirer nos métiers vers l'excellence, sans se satisfaire de ce que l'on est déjà. Notre travail, en tant qu'entrepreneur, chef, artisan, producteur ... se fonde avant tout sur l'honnêteté et l'humilité. Nous avons un rôle de transmission auprès des jeunes générations.
Le label Région Européenne de la Gastronomie n'est pas un aboutissement mais une opportunité de s'engager et prendre le virage qui nous permettra de faire perdurer nos entreprises. L'innovation et la créativité sont les leviers pour amorcer ce virage.

C'est aussi un moteur pour la Région pour s'investir, accueillir des évènements nationaux à l'image d'Omnivore Nord qui s'installe durablement sur la Côte d'Opale. Ils contribuent à faire rayonner notre gastronomie au-delà de la région.
Enfin, nous avons un travail à poursuivre pour permettre à nos jeunes d'aller vers les métiers de la restauration et de la gastronomie, en associant savoir des enseignants et expérience des chefs afin de les armer pour ce métier de passion.

L'exigence et la passion doivent être les maîtres mots dans la transmission aux jeunes générations pour **redonner le goût des métiers du service et de la restauration, mais aussi pour le savoir-faire de la main, de l'artisanat** au sens large qui entoure notre métier de cuisinier.

Alexandre Gauthier,
Chef du restaurant La Grenouillère 2*
(La Madelaine-Sous-Montreuil), parrain de la démarche
Hauts-de-France Région Européenne
de la Gastronomie 2023

© Région Hauts-de-France

Sébastien Lemoine,
Producteur de carottes et de betteraves rouges à Gouzeaucourt (59)
© Claude Waeghemacker
Région Hauts-de-France

"Territoire d'une richesse incroyable en termes de produits de la terre et de la mer, de savoir-faire et de lieux emblématiques, les Hauts-de-France viennent d'obtenir le label « Région Européenne de la Gastronomie ».

Un levier puissant pour accompagner et accélérer les mutations alimentaires durables répondant à des enjeux économiques, écologiques et sociaux.

Une ambition à laquelle s'associe Omnivore Nord, qui tâchera de raconter et de mettre en scène, dans un format à la fois convivial et contemporain, des histoires de pêche, d'élevage, de cultures de maraîchage et de cuisine singulières, étroitement liées aux paysages et territoires qui composent la région, de la Côte d'Opale jusqu'aux collines et bas plateaux de l'Artois et de la Picardie, en passant par la plaine de Flandre et les forêts de l'Oise."

Omnivore,
Festival de cuisine engagé

Le festival Omnivore s'est installé au printemps 2022 au Touquet Paris-Plage pour une édition 100% régionale dédiée aux talents de la scène gastronomique des Hauts-de-France.

HISTORIQUE

DE LA CANDIDATURE DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

LA STRATÉGIE TOURISTIQUE RÉGIONALE

Les ambitions de la Région liées au tourisme ont été un moteur de la candidature des Hauts-de-France pour le label Région Européenne de la Gastronomie. Susciter des vocations, répondre aux enjeux d'emploi et d'inclusion dans cette filière et faire du tourisme un vecteur majeur de développement et d'attractivité sont les principaux enjeux pour la Région. Il y a aussi un souhait de développer une nouvelle stratégie de marketing territorial autour de marques fortes exprimant l'identité régionale.
Les nombreux atouts et la diversité des Hauts-de-France ont permis d'obtenir ce label européen pour ainsi faire rayonner la gastronomie régionale à l'échelle européenne.

C'est ainsi que la Région Hauts-de-France et le Campus des Métiers et Qualifications d'Excellence « Tourisme et Innovation » ont créé **un Consortium d'acteurs composé de l'UMIH, de l'Institut Unilasalle, du Comité Régional du Tourisme et des Congrès (CRTC), de la plateforme des Offices de tourisme (POT') et des trois Chambres consulaires régionales (Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Chambre d'Agriculture et la Chambre du Commerce et de l'Industrie)** pour porter la candidature, sous le parrainage d'Alexandre Gauthier, Chef du restaurant 2* La Grenouillère (62).

La Région Hauts-de-France est ainsi devenue la toute **première région française labellisée Région Européenne de la Gastronomie,** label révélateur de son dynamisme, de sa singularité et de sa richesse !

LES OBJECTIFS PRINCIPAUX

DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ RÉGIONALE

- Établir la région Hauts-de-France comme une grande destination gastronomique, au-delà de son positionnement de grande région européenne agricole, agroalimentaire et de pêche, offrant une diversité d'expériences en matière de gastronomie ;
- Renforcer l'attractivité de la Région Hauts-de-France à travers le prisme de la gastronomie, en particulier pour les destinations rurales.

DÉVELOPPER ET VALORISER L'OFFRE

- Adapter l'offre à la demande et aux nouvelles tendances sociétales et attentes des visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers ;
- Favoriser le "made in Hauts-de-France" ;
- Accueillir les visiteurs comme des amis, avec la convivialité caractéristique de la région, et partager avec eux des expériences riches et singulières, de manière à tisser des relations durables.

ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DE L'ACCUEIL, DE LA RESTAURATION ET DE LA GASTRONOMIE

- Renforcer l'attractivité des filières de formation et des emplois, faire naître des vocations professionnelles dans ces métiers ;
- Accompagner les acteurs de l'alimentation pour innover et créer de la valeur sur le territoire, dans un contexte de mutations durables attendues par les clients ;
- Protéger et valoriser notre patrimoine, nos savoir-faire et l'excellence des filières ;
- Initier de nouvelles collaborations et créer un lien durable entre les acteurs locaux ;
- Valoriser les acteurs qui contribuent activement au "manger mieux" dans les Hauts-de-France par leurs engagements et leurs actions.

FAVORISER LE BIEN-ÊTRE DES HABITANTS ET DES VISITEURS

- Développer le sentiment d'appartenance à leur région et de fierté des habitants des Hauts-de-France ;
- Créer les conditions du bien-être des habitants, en valorisant notamment la culture et les valeurs partagées par les habitants des Hauts-de-France.

L'IDENTITÉ

DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

EN QUELQUES CHIFFRES

N°1 mondial des régions productrices d'endives

N°1 européen sur les pommes de terre

N°1 français sur les choux de Bruxelles, cornichons, oignons, petits pois, haricots verts et salsifis

N°1 français sur les groseilles

N°1 français dans la conserverie *(les haricots verts et les petits pois représentent à eux seuls les 3/4 de la production)*

N°1 français des régions productrices de betteraves sucrières : 2,5 millions de tonnes produites par an soit 50 % de la production hexagonale

16 restaurants étoilés dont 3 étoiles vertes

225 000 emplois en Hauts-de-France*

11 000 apprenants pour les filières de l'alimentation de la « fourche à la fourchette »

BERCEAU de la seule bière de tradition française (la bière de garde)

2ÈME région productrice de bière en volume avec 150 brasseries et près d'un millier de recettes et de marques régulièrement primées au Concours général agricole ou au World Beer Awards

34 000 tonnes de poissons pêchés par an

BOULOGNE-SUR-MER 1er port de pêche français

340 000 tonnes de produits de la mer transformés par an

1ER centre européen de transformation de poissons

70 espèces pêchées en Manche et mer du Nord sont débarquées chaque jour : poissons, crustacés, céphalopodes

1ÈRE région française en nombre de spécialités fromagères : plus de 200 variétés de fromages

1 Une AOP (Le Maroilles)

3ÈME pôle français du champignon avec 11% du volume national

10% du lait français produit en Hauts-de-France, le berceau de la crème Chantilly

873 producteurs bio et 26 produits et filières sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) dont le Champagne (807 vignerons producteurs de Champagne soit 10 % de l'AOC en Hauts-de-France) : 2ème région productrice de Champagne

23 races historiques : Mouton Boulonnais, Bleue du Nord, Rouge Flamande, chevaux boulonnais et Trait du Nord, lapin Géant des Flandres, et une vingtaine de races avicoles

© Gastronomy Hauts-de-France

LES PRODUITS IDENTITAIRES

DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

AU TRAVERS DES DIFFÉRENTS TERRITOIRES DES HAUTS-DE-FRANCE, ON RETROUVE PLUSIEURS PRODUITS EMBLÉMATIQUES :

LA BIÈRE

Aux goûts et couleurs multiples, la bière revêt l'identité de la région. Historiquement considérée comme une région productrice de bières, les Hauts-de-France conservent leur position privilégiée sur la scène brassicole à l'échelle nationale comme européenne avec un véritable dynamisme. De nombreuses brasseries artisanales ne cessent d'éclore, pour le plus grand plaisir des habitants de la région et des visiteurs qui découvrent toujours plus de saveurs dans leur boisson favorite.

L'ENDIVE

Aussi nommée la Perle du Nord, l'endive représente également la fierté des habitants de la région. Première région productrice d'endives à l'échelle nationale (83% de la production) et internationale (50%), la région est intrinsèquement associée à ce produit aux multiples facettes, que l'on retrouve aussi bien dans des plats régionaux traditionnels que dans la cuisine créative des chefs locaux.

André Charles,
Producteur de lingots du Nord à Laventie (62)
©Philippe Dapvril, Région Hauts-de-France

LE MAROILLES

Fromage de caractère, le Maroilles est le fromage emblématique de la région. Produit en Thiérache à partir de lait cru de vache, il est reconnu comme un fromage à pâte molle et à croûte lavée. Il bénéficie depuis 1976 d'une appellation d'origine protégée, augmentant sa notoriété à l'échelle nationale. Le Maroilles reste reconnu comme le fromage caractéristique des Hauts-de-France et il est à la base de recettes ancestrales telles que la flamiche au Maroilles.

LE POISSON

Les eaux attenantes à la région Hauts-de-France regorgent de nombreux poissons et fruits de mer, consommés au quotidien (moules, hareng, cabillaud) ou dans des plats plus festifs (homard, coquilles Saint-Jacques, sole, bar). Une grande diversité d'espèces est pêchée chaque jour dans la Manche et la mer du Nord pour le plus grand plaisir des chefs de la région, faisant de Boulogne-sur-Mer le premier port de pêche français.

LA BETTERAVE

Betterave et Hauts-de-France sont indissociables l'un de l'autre. Le patrimoine régional compte non seulement le sucre blanc, mais aussi de nombreux dérivés tels que la vergeoise blonde ou brune, le sucre roux, ou encore le sucre candi. Tous ces sucres sont utilisés dans la cuisine régionale, et sublimés dans des spécialités telles que la fameuse tarte au sucre, les gaufres ou encore le macaron d'Amiens.

LA POMME DE TERRE

La pomme de terre est un produit caractéristique de la région, dans sa production agricole comme sa consommation. Outre les variétés classiques, de nombreuses variétés régionales de pommes de terre sont cultivées dans la région, permettant une utilisation très variée dans la gastronomie régionale. Les frites ont une place particulière sur les tables des habitants de la région, en accompagnement de plusieurs plats régionaux mais aussi dégustées telles quelles, avec un filet de vinaigre, grâce aux très nombreuses friteries dans la région.

LES GAUFRES

Fabriquées de manière artisanale, industrielle ou à la maison, les gaufres sont constitutives du patrimoine culinaire des Hauts-de-France. Il existe en effet une vraie tradition de gaufre sèches, amusantes ou fourrées en Hauts-de-France. Souvent parfumées à la vergeoise, à la vanille....

LES POMMES

La pomme est un fruit qui trouve ses origines dans les Hauts-de-France, reconnus au milieu du XXe siècle comme le premier producteur de pommes à manger crues, avant que la production ne diminue par la suite. Ceci étant, la pomme reste un produit emblématique de la région, avec des variétés endémiques locales qui font leur grand retour grâce à des producteurs engagés à faire perdurer les cultures régionales. Le jus de pomme et le cidre sont vendus directement par les producteurs sur les marchés locaux.

LE CHAMPAGNE

Plus insolite, Les Hauts-de-France sont aussi le terroir d'un Champagne rare.
Patrimoine culinaire français, reconnu de par le monde, il est ici le fruit du travail de 800 producteurs. Il représente donc tout de même 10% de la production française.

DES CHEFS CRÉATIFS

ATTACHÉS À LEUR TERROIR ET AU PATRIMOINE CULINAIRE LOCAL

La nouvelle génération de chefs perpétue un héritage récent. Ils ont une histoire à écrire pour la région.

Toute une nouvelle génération de chefs émerge progressivement dans les Hauts-de-France. Ces chefs ont l'intelligence de conserver les traditions (régionales) tout en les interprétant à la lumière de leur propre identité, sensibilité et histoire. Ils révèlent ainsi le terroir et la richesse des produits de la région à travers une cuisine innovante, créative et audacieuse.

Alexandre Gauthier incarne pleinement cette démarche, raison pour laquelle il est le parrain de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023, en plus de le compter parmi les ambassadeurs de cette démarche. Il a à cœur de mettre en avant ses partenaires producteurs et artisans. Chef de La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil, il a repris l'auberge familiale de son papa, devenue aujourd'hui un restaurant doublement étoilé par le Guide Michelin, et reconnu comme l'un des meilleurs restaurants du monde. Dans cette maison, il ancre sa cuisine dans son territoire, territoire qui se trouve lui aussi omniprésent dans sa cuisine.

Par la richesse de ses produits et l'émulation sur sa scène gastronomique, la région Hauts-de-France devient aujourd'hui de plus en plus attractive pour les chefs, toujours plus nombreux à s'y installer.

© Sublimeurs

UN PAYSAGE INSTITUTIONNEL

FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES INITIATIVES

Les Hauts-de-France dévoilent et soutiennent les projets alimentaires et culinaires à travers des marques, labels et structures régionales, sans compter les labels régionaux qui viennent certifier la qualité et l'authenticité des savoir-faire et des produits régionaux.

LES MARQUES RÉGIONALES ET DÉMARCHES DE QUALITÉ RÉGIONALE

VOICI QUELQUES EXEMPLES REPRÉSENTATIFS DE CETTE DYNAMIQUE RÉGIONALE :

SAVEURS EN 'OR

La marque valorise les produits agricoles et agroalimentaires de la région par une démarche exigeante de certification de qualité de produits. Saveurs en' Or crée du lien entre producteurs, transformateurs et consommateurs en recommandant plus de 1 000 produits alimentaires des Hauts-de-France, vitrine de la diversité de notre savoir-faire agroalimentaire régional. Traçabilité, emploi, qualité, proximité et goût sont les valeurs clés de la marque. Saveurs en' Or permet de garantir aux consommateurs des produits fabriqués par des entreprises régionales, créatrices d'emplois.

https://saveursenor.fr/

TERROIRS HAUTS-DE-FRANCE

L'objectif de cette marque reconnue par les consommateurs et les professionnels est double :
permettre aux habitants et visiteurs de consommer des produits locaux de qualité ;
soutenir les agriculteurs, artisans des métiers de bouche et PME de l'agro-alimentaire en faisant rayonner leur marque et en les aidant à s'approvisionner localement.
La marque Terroirs Hauts-de-France garantit la provenance régionale de 750 produits frais ou transformés et référence plus de 115 producteurs.

https://terroirshautsdefrance.com/

REV3

REV3 est une démarche ambitieuse en matière d'économie décarbonée, durable et connectée, portée par la Région Hauts-de-France et la CCI Hauts-de-France depuis 2013. L'ambition est de transformer les Hauts-de-France afin que la région devienne leader en matière de transition énergétique et de technologies numériques à travers le développement de filières stratégiques : électromobilité, hydrogène, économie sociale et solidaire. La Région et la CCI accompagnent ainsi les entreprises dans le développement de leurs projets de transition écologique, digitale ou d'innovation durable. La dynamique régionale rev3 souhaite également encourager l'implication de chaque habitant dans cette démarche.

https://rev3-entreprises.fr

ARTISANS EN 'OR

Portée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, et en partenariat avec les organisations professionnelles, cette marque promeut le savoir-faire artisanal de plus de 300 hommes et femmes dans 6 secteurs d'activités : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et traiteur. La marque a créé un réseau de professionnels partageant bonnes pratiques et compétences en vue de s'engager dans une démarche de qualité de produits couplée au service en magasin. La labellisation est menée par un organisme indépendant (Avicert) gage de légitimité. Elle garantit le fait maison, l'origine locale des matières premières et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

https://www.artisanenor.fr

GOÛTER LA QUALITÉ

Ce site, initiative du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, référence et promeut les produits certifiés par des Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) tels que Label Rouge, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Ecocert... C'est le cas de produits emblématiques comme le Maroilles (AOC), la volaille de Licques poultry (Label Rouge), l'agneau de pré salé de la Baie de Somme (Label Rouge), les Lingots du Nord et l'ail fumé d'Arleux (IGP), etc.

https://goutezlaqualite.com

A PRO BIO

Cette association soutient le développement du bio dans la région et la défense du bien manger pour les habitants. L'association propose des programmes d'accompagnement et des mises en relation facilitées entre les acteurs locaux : entreprises agro-alimentaires, grossistes, producteurs, artisans (notamment dans le secteur brassicole et en boulangerie), chefs, distributeurs...engagés dans la promotion du bio produit en région Hauts-de-France. L'association sensibilise les consommateurs au bio, encourage les structures de restauration collective à introduire plus de bio dans leurs approvisionnements et les producteurs/artisans dans leur conversion au bio.

https://www.aprobio.fr

DU POT'AGER À LA TABLE

Du Pot'ager à la Table est une plateforme initiée par Pas de Calais Tourisme et la Plateforme des Organismes de Tourisme des Hauts-de-France (POT) permettant la vente de bons cadeaux par les restaurateurs engagés de la région. Cela permet également un rapprochement et une collaboration entre les Offices de Tourisme et les restaurants installés sur le territoire. Les Offices de Tourisme proposent ainsi un nouvel outil de vente et de promotion aux restaurateurs. Ensemble, ils ont pour but de faire rayonner la gastronomie des Hauts-de-France et de faire découvrir les saveurs du terroir local aux habitants et aux visiteurs.

https://dupotageralatable.com

LES STRUCTURES QUI ACCOMPAGNENT

HUB AGRO

Le HUB Agro Hauts-de-France est une structure qui accompagne par exemple le développement des entreprises agro-alimentaires. Il rassemble les différents acteurs et structures qui contribuent au développement de la filière. Ce HUB, financé par la Région Hauts-de-France, propose ainsi une offre servicielle pour répondre à chaque besoin des entreprises agro-alimentaires de la région. “Innovation, Sourcing/Commercialisation/ Promotion, Développement/Investissement, Export, Performance Industrielle” sont les catégories de besoins auxquelles répond le HUB Agro.

https://www.hubagro-hdf.fr

Olivier Lefebvre,
Producteur d’endives à Fournes en Weppes (59)
©Philippe Dapvril, Région Hauts-de-France

LES AUTRES INITIATIVES PRÉSENTÉES DANS LE CADRE DE LA CANDIDATURE DE LA RÉGION DU LABEL RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE :

MISTER GOODFISH

Un programme européen de défense d’une consommation plus responsable des ressources marines.L’objectif est de sensibiliser toute la filière pêche et les consommateurs. Le programme propose des solutions simples et positives pour encourager une consommation durable des ressources marines. Les professionnels peuvent adhérer et recevoir ainsi des outils et bonnes pratiques comme un calendrier présentant la saisonnalité de la pêche et des espèces.

https://www.mrgoodfish.com

ICI JE MANGE LOCAL

Dans la même lignée que “Je mange local .. et vous ?”, ce dispositif invite chacun à avoir des approvisionnements plus responsables, notamment au travers des marchés publics pour répondre à la demande des établissements scolaires, collectivités, établissements socio-médicaux.

https://www.hautsdefrance.fr/ici-mange-local/

ESTAMINETS FLAMANDS

La Flandre est connue pour ses traditions et sa convivialité, que l’on retrouve au sein des établissements authentiques que sont les estaminets, véritable expérience de gastronomie régionale. Héritage flamand et ancrage dans le quotidien des habitants, les estaminets étaient autrefois le lieu de rendez-vous pour les gens du village pour fumer, boire, jouer à des jeux... La marque « Estaminets Flamands© » a été créée en 2017 pour référencer les établissements qui ont à cœur d’être ambassadeur de l’identité flamande : approvisionnement auprès des producteurs locaux, connaissance du territoire, décoration typique ... ils valorisent cette tradition incontournable de la Région.

https://www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/estaminets-flamands/

JE MANGE LOCAL ... ET VOUS ?

Initiative du Conseil Régional des Hauts-de-France, ce dispositif encourage les professionnels de la restauration collective à s’approvisionner localement pour fabriquer des repas frais, de saison et de qualité.

https://www.hautsdefrance.fr/je-mange-local-et-vous/

LES BOUTIQUES DE NOS TERROIRS

Initié par la Chambre d’Agriculture des Hauts-de-France, ce réseau de commerces et producteurs & artisans proposant un accueil client est un véritable réseau d’ambassadeurs qui valorisent la gastronomie régionale et ses savoir-faire. Le réseau des Boutique de nos Terroirs est à consulter sur le site du Comité de Promotion de la Chambre d’Agriculture des Hauts-de-France où l’ensemble des commerces de proximité sont référencés et cartographiés.

https://gastronomie-hautsdefrance.fr/boutiques-de-nos-terroirs/

ESPACES NATURELS RÉGIONAUX

Espaces naturels régionaux (ENRx) œuvre en faveur de l’environnement, de l’aménagement du territoire et du développement local. Il est dirigé par les élus de la région, le CESER Hauts-de-France et des Parcs Naturels Régionaux. Les enjeux adressés par les ENRx : l’environnement, le cadre de vie, le patrimoine animal et végétal, les paysages, l’agriculture durable, les transitions écologiques et climatiques, les territoires ruraux.

La Région Hauts-de-France compte 5 PNR (Parcs Naturels Régionaux) sur 58 en France. PNR est un label de qualité qui se base sur une charte qui définit des missions et objectifs de préservation et de développement du territoire : le Parc Scarpe-Escaut (depuis 1968 - premier PNR créé en France), le Parc des Caps et Marais d’Opale (depuis 1986), le Parc de l’Avesnois (depuis 1998), le Parc Oise-Pays de France (depuis 2004) et le Parc Baie de Somme-Picardie Maritime (depuis 2020).
En collaboration avec les professionnels de l’agriculture et de l’élevage, ENRx contribue à revitaliser le patrimoine vivant des Hauts-de-France. Cet héritage est pérennisé grâce au dynamisme des circuits courts, des commerçants, des restaurateurs et des producteurs locaux.

https://www.enrx.fr

© Région Hauts-de-France

LES CIBLES

Les évènements labellisés «Hauts-de-France, Région européenne de la gastronomie 2023» seront populaires et à la portée de tous. Cette dynamique impliquera les habitants, les entreprises, associations, structures publiques, indépendants et visiteurs ayant à cœur de valoriser la gastronomie régionale.
Catalyseur de projets et d'événement, le label fédérera tous les acteurs engagés de la gastronomie des Hauts-de-France.

Pour les habitants, le label incite à une prise de conscience du patrimoine immatériel gastronomique que la région détient, et à développer ainsi ce sentiment de fierté.
C'est aussi une source d'adhésion et de rassemblement autour d'un projet commun pour les cinq départements qui constituent la région Hauts-de-France : Aisne, Nord, Pas-de-Calais, Oise et Somme.

Pour les touristes, le label met en lumière la diversité des savoir-faire et des produits locaux, les lieux d'intérêt, les évènements et expériences présentes sur le territoire. Le rayonnement du patrimoine et de l'identité culinaire permettra d'attirer de nouvelles clientèles, à la recherche d'expériences uniques et singulières, la gastronomie s'imposant aujourd'hui dans les critères de sélection d'une destination.
Les principales cibles touristiques sont les populations des pays européens voisins, à savoir les clientèles britanniques, belges, néerlandaises et allemandes, mais aussi du Grand-Est, de la Normandie et de la région parisienne.

Les professionnels seront aussi impliqués dans cette initiative qui a vocation de révéler les porteurs de projet et d'événements qui œuvrent sur le champ de l'alimentation et en particulier celles reconnues du patrimoine vivant ou s'impliquant dans les démarches d'approvisionnement local.
Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie sera incarné par les artisans, producteurs, éleveurs, entrepreneurs, chefs, apprenants... en faisant ainsi une démarche avant tout centrée sur l'humain et le savoir-faire.

Les apprenants (étudiants, lycéens et apprentis) des métiers de l'alimentation, de la restauration et du service sont aussi la clé de la durabilité de la démarche Région Européenne de la Gastronomie. L'enjeu sera de renforcer l'attractivité de ces métiers, de la restauration en particulier de par ses challenges en recrutement, tout en donnant à voir l'excellence des parcours de formation régionaux. La transmission des savoir-faire et des connaissances est l'un des axes de progrès encouragés par la dynamique Région Européenne de la Gastronomie. Toucher les jeunes générations sera un challenge pour que la démarche de valorisation de la gastronomie régionale soit durable, au-delà de cette année événementielle.

LES FORCES

ET AXES DE DIFFÉRENCIATION DE LA RÉGION

La région Hauts-de-France est déjà une grande région de gastronomie!

De multiples acteurs privés, associatifs ou institutionnels œuvrent tous les jours pour mieux manger en région. Les Hauts-de-France bénéficient d'une richesse exceptionnelle de produits, de la terre et de la mer, mais aussi de savoir-faire reconnus et propres à la région comme la saurisserie ou la torréfaction.

Des établissements d'exception font aussi la réputation de la région et attirent de nombreux visiteurs, comme la Grenouillère d'Alexandre Gauthier, qui se positionne parmi les meilleurs restaurants du monde (seul restaurant français en province à avoir cette distinction). Des pâtisseries emblématiques comme le Merveilleux de Fred s'exportent partout dans le monde !
À côté de ces établissements coexistent des lieux authentiques et conviviaux comme les friteries itinérantes qui font le paysage des villes de la région, ou encore les estaminets, indissociables de la culture culinaire des habitants.

La région est aussi riche d'un patrimoine culinaire qui se célèbre par de multiples fêtes et foires locales (homard d'Audresselles, hareng à Boulogne-sur-Mer, échalote à Busnes...), liées à des IGP par exemple (ail d'Arleux). Cela révèle le dynamisme de la région et de ses acteurs et habitants.

Enfin, la Région Hauts-de-France investit dans les lieux de formation d'excellence avec le CMQ Tourisme et Innovation et dans son réseau d'établissements partenaires qui ont formé certains des plus grands chefs régionaux et d'où sort la nouvelle génération de chefs créatifs, innovants mais aussi attachés à faire rayonner leur terroir et leur tradition tout en les interprétant. Ces jeunes chefs sont dans une démarche de co-création avec leurs partenaires producteurs et artisans, convaincus que le produit doit être au centre de leur cuisine et la technique au service de la mise en lumière des savoir-faire.

© Région Hauts-de-France

L'INCARNATION

DE LA DÉMARCHE PAR DES ÉLÉMENTS DE MARQUE IDENTITAIRES DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

Au printemps 2022, un travail a été mené avec des personnalités représentatives de la gastronomie régionale afin de mettre des mots et des valeurs identitaires sur la gastronomie régionale. Artisans, chefs, membres de structures publiques accompagnatrices, des chambres régionales, journalistes, étudiants de lycées hôteliers, enseignants, directeurs d'établissement, etc. ont pris part à une série d'ateliers créatifs pour définir la gastronomie des Hauts-de-France.

De ces sessions de travail immersives sont ressorties 4 valeurs fondatrices, une ligne éditoriale et un marqueur fort et identitaire de la démarche permettant aux ambassadeurs et porteurs de la démarche de communiquer sur leur gastronomie.

Roland Moitrel,
Éleveur de l'agneau des Prés-Salés à Saint-Valéry-sur-Somme
©Michaël Lachant, Région Hauts-de-France

LES VALEURS

HOSPITALITÉ GÉNÉREUSE
Qui est disposé à ouvrir sa porte, à accueillir et traiter ses hôtes avec attention et bon cœur.

CONVIVIALITÉ AUTHENTIQUE
Véritable culture de la table, c'est l'art de manger ensemble, de partager une même table pour le plaisir de déguster de beaux et bons produits.

PARTAGE ET COMMENSALITÉ
Le goût de se rassembler, un caractère chaleureux, des relations et échanges sincères entre les personnes.

CRÉATIVITÉ GOURMANDE
Créer des expériences inédites par des produits surprenants et par des talents inventifs attachés à l'héritage.

LA LIGNE ÉDITORIALE

AUTHENTIQUE ET SINCÈRE

Discours transparent et honnête. Une certaine simplicité rassurante à l'image du territoire, de ses produits, de ses habitants, de ses chefs et de ses artisans.

JOYEUX ET FÉDÉRATEUR

L'année doit unir et rassembler autour d'un but commun : la valorisation d'un territoire culinaire riche, diversifié, traditionnel et innovant. Un ton positif, lié aux plaisirs de la table, doit contribuer à la mise en lumière de la région.

GOURMAND ET CRÉATIF

La cuisine est à l'honneur ! Elle doit donner envie, inspirer, faire rêver, susciter des vocations, révéler un terroir, mettre en lumière les savoir-faire régionaux. Elle doit créer la surprise, émerveiller et bousculer les codes pour être différenciante et attractive !

HUMAIN ET VIVANT

La gastronomie est vivante, incarnée par des habitant(e)s, des cuisinier(e)s, des producteurs(trices), artisans, visiteurs. On doit ressentir cette diversité bouillonnante du territoire. On doit révéler les caractères humains, les passions culinaires et les plaisirs de la table.

© Michael Lachant

LE MARQUEUR #GASTRONOMYHAUTSDEFRANCE

Élément de marque à ambition durable de la gastronomie régionale, le # retravaillé servira de fil conducteur graphique de la communication de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie. Ce marqueur permettra de faire rayonner ses ambassadeurs par son utilisation visuelle et digitale.

Ses 5 barres croisées représentent les 5 départements des Hauts-de-France unis qui définissent notre gastronomie. Le quadrillage rappelle les briques typiques de l'architecture régionale.

INTER

INTER EXTRALIGHT
INTER THIN
INTER LIGHT
INTER REGULAR
INTER MEDIUM
INTER SEMIBOLD
INTER BOLD
INTER EXTRABOLD
INTER BLACK

LA DIRECTION ARTISTIQUE

C'est avant tout l'incarnation par l'humain et des couleurs vives et joyeuses, qui sont mises à l'honneur dans la direction artistique, qui ont orienté les créations visuelles, notamment les affiches pour promouvoir la démarche.

La gastronomie des Hauts-de-France est conviviale, heureuse, généreuse et vivante. La région se découvre au travers des visages chaleureux, des corps en action, des gestes artisanaux, des postures engagées, des sourires sincères. C'est pourquoi des portraits photographiques des ambassadeurs de la démarche sont utilisés dans les campagnes d'affichage pour que les territoires et les savoir-faire rayonnent humainement.

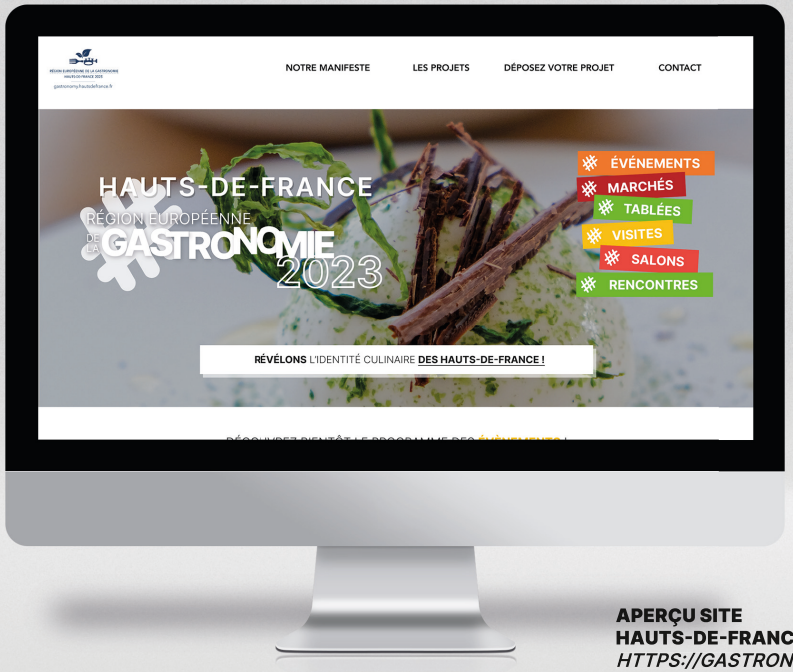
Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie se doit d'être incarnée par les femmes et les hommes qui font la gastronomie régionale et qui sont ainsi fiers de représenter les goûts de leur région !

LES MÉDIAS

POUR FAIRE RAYONNER LA DÉMARCHE

Dans le cadre de la démarche Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023, plusieurs outils digitaux ont été développés afin de valoriser la dynamique et ses acteurs. En premier lieu, un site dédié a été créé, sur lequel les porteurs de projets et d'événements peuvent déposer leur candidature afin de devenir ambassadeur de la démarche. Des pages sur les réseaux sociaux ont aussi été créées pour relayer en ligne l'actualité de la démarche : sur facebook, instagram et LinkedIn.

Retrouvez l'ensemble des projets labellisés et toute la programmation événementielle sur le site web.



APERÇU SITE
HAUTS-DE-FRANCE GASTRONOMIE
HTTPS://GASTRONOMY.HAUTSDEFRANCE.FR/

APERÇU RÉSEAUX SOCIAUX
HAUTS-DE-FRANCE GASTRONOMIE

- **LINKEDIN**
- **INSTAGRAM**
- **FACEBOOK**

ENGAGEMENTS

QUELS SONT LES PROJETS LABELLISÉS ET LES TYPES D'ÉVÉNEMENTS QUI SERONT VALORISÉS ? QUEL EST L'INTÉRÊT DE LA LABELLISATION POUR LES PORTEURS DE PROJET ?

Soutenir la dynamique collective Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023, c'est accepter et valoriser différents engagements relatifs au mieux manger, à la durabilité touristique, à l'éducation pour le futur, au bien-être des habitants et visiteurs, à la création de liens, mais également à la création de valeur sur le territoire.

Respectant ces différents engagements, les porteurs de projet labellisés peuvent être de différentes natures. Ainsi, artisans, chefs, collectivités, collectifs engagés, institutionnels ou encore marques peuvent devenir des ambassadeurs de la gastronomie régionale dans le cadre de la démarche Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.

En participant à cette dynamique, qu'ils soient porteurs de projet, organisateurs d'événements ou acteurs engagés, ils s'engagent à :

Le respect de ces critères permet alors aux acteurs régionaux de l'alimentation de prendre part à la démarche Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023, et d'entrer ainsi dans une dynamique de progrès pour la une gastronomie responsable demain.

AUTHENTICITÉ

Porter haut le patrimoine culinaire des Hauts-de-France, ses produits régionaux, ses savoir-faire, ainsi que l'esprit Hauts-de-France qui comprend le partage, la générosité, la convivialité ainsi que l'hospitalité.

DURABILITÉ

Être acteur des mutations du secteur alimentaire vers plus de durabilité. Cela suppose donc de recourir un maximum à des produits locaux, de saison et de qualité, d'assurer une meilleure gestion des déchets, de limiter leur empreinte carbone, de diminuer le gaspillage alimentaire au même titre que les produits jetables, de favoriser les alternatives durables plutôt qu'un recours au plastique, et enfin de répondre aux enjeux d'une nutrition saine. A l'occasion d'événements, les porteurs s'engagent également à encourager les mobilités inclusives, actives et décarbonnées auprès des publics cibles.

EXPÉRIENCE

Proposer des expériences culinaires interactives qui stimulent les cinq sens et l'intellect et bousculent les idées préconçues sur le repas, via des pratiques hybrides et une pensée innovante ; concevoir des expériences à la fois inédites, surprenantes, basées sur le partage et la convivialité ; évoquer des souvenirs et susciter des émotions à partir de références historiques et culturelles ; soutenir la transmission des savoirs et savoir-faire ; encourager des débats sur des questions sociales et éthiques ; personnaliser l'expérience en fonction des attentes des participants ; sans oublier d'impliquer la population locale au sein des événements.

HUMAIN

Diffuser auprès des équipes les enjeux, activités et l'ambition de cette démarche, sans oublier d'impliquer les différents publics dans la démarche, qu'il s'agisse de fournisseurs, de salariés, de partenaires, de clients, de visiteurs ou encore de médias.

RAYONNEMENT

Promouvoir les objectifs du label Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023, dans leurs activités et événements.

CONFIANCE

Uniquement valoriser des produits, activités et acteurs régionaux dans le cadre de cette démarche.

© Sublimeurs

© Région Hauts-de-France

AU MÊME TITRE QUE LES PORTEURS DE PROJET QUI PEUVENT ÊTRE TRÈS VARIÉS, DIFFÉRENTES CATÉGORIES D'ÉVÉNEMENTS VONT ÊTRE VALORISÉES DANS LE CADRE DU LABEL RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE :

DES MARCHÉS

Des événements centrés sur le produit, comme cela peut avoir lieu dans le cadre de fêtes populaires, de pique-niques, de foires culinaires ou encore de grands marchés.

DES TABLÉES

Des événements centrés sur la cuisine et la créativité des assiettes : des déjeuners, des dîners, des dîners insolites, des festivals ou encore des cours de cuisine où le talent des chefs et des cuisiniers amateurs se révèle.

DES VISITES

Des événements de valorisation du territoire où sont organisés des parcours culinaires à la rencontre des chefs et artisans, des visites d'entreprises, des ateliers de découverte.

DES SALONS

Des salons spécialisés pour les professionnels des secteurs de la gastronomie, de l'agriculture, de l'hôtellerie-restauration et de l'accueil valorisant la gastronomie des Hauts-de-France.

DES RENCONTRES

Des événements professionnels de rencontres et d'échanges sur les enjeux autour de l'alimentation, que ce soit des conférences, des débats, des colloques ou encore des séminaires.

POURQUOI ENTRER DANS LA DYNAMIQUE HAUTS-DE-FRANCE RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE ET DEVENIR AMBASSADEUR ?

L'intérêt pour les professionnels de s'inscrire en tant qu'ambassadeurs à travers le dépôt d'un projet ou d'un événement est multiple :

Le **rayonnement de la labellisation à l'échelle régionale, nationale et européenne**, via les partenariats qui seront initiés à l'occasion de l'année évènementielle ;

Une **visibilité** sur le site (dans l'agenda événementiel ou via le portfolio des projets) et via les outils de communication mobilisés (réseaux sociaux notamment, affichage, campagnes ...) ;

Un **kit communication** pour valoriser sa labellisation et savoir communiquer sur la démarche et la gastronomie régionale ;

Des **mises en relation** et un accès facilité aux partenaires du collectif partageant des valeurs communes (réseaux professionnels, nouvelles relations commerciales et collaborations) ;

La participation à différents échanges (ateliers, rencontre, débats, colloques) pour se faire connaître, appréhender les nouvelles tendances et attentes des clientèles,

Faire valoir un événement au cours de l'année 2023 en intégrant la **programmation officielle** ;

Un **accompagnement sur demande** afin de tendre vers leurs objectifs et leurs missions en tant qu'acteurs de la gastronomie régionale.

© Sublimeurs

LA MISE EN ŒUVRE

CONCRÈTE DU PROJET

Depuis la candidature en 2020, les outils ont été mis en place pour mobiliser les ambassadeurs, à travers un site dans un premier temps. 2022 a permis d'informer, de mobiliser et d'initier la programmation événementielle 2023.

DEPUIS JANVIER 2022

Lancement du site, l'outil de mobilisation des porteurs de projet

OCTOBRE 2022

Lancement du **formulaire d'appel** à événements

10 OCTOBRE 2022

Événement Ambassadeurs et Presse + Remise du kit communication pour les ambassadeurs

2023

Lancement de la programmation

JUSQU'EN JUIN 2023

Recueil des événements dans la programmation

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

Les parties prenantes et partenaires :

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
HAUTS-DE-FRANCE 2023
gastronomy.hautsdefrance.fr

Région Hauts-de-France

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE

CCI HAUTS-DE-FRANCE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
HAUTS-DE-FRANCE

Hauts-de-France Tourisme

PLATEFORME DES ORGANISMES DE TOURISME HAUTS-DE-FRANCE
POT'

UMIH
UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

UniLaSalle
Terre & Sciences

INVESTIR L'AVENIR

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Tourisme et innovation Hauts-de-France

RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE
Liberté
Égalité
Fraternité

Rédaction, design & conception graphique : Sublimeurs