

Bulles du Marais,
du Chef Alexandre Gauthier

Bilan

HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE

DE
LA

GASTRONOMIE

2023

**Un label au service de la révélation et de la célébration
de la gastronomie des Hauts-de-France**



© Papi aime mamie studio



CCI HAUTS-DE-FRANCE



Chambre
Agriculture
Forêt
Hauts-de-France



HAUTS-DE-FRANCE



POT



UniLaSalle



LE DÉPARTEMENT
DU NORD



LE DÉPARTEMENT
DU PAS-DE-CALAIS



LE DÉPARTEMENT
DU NORD



LE DÉPARTEMENT
DU PAS-DE-CALAIS



LE DÉPARTEMENT
DU NORD



LE DÉPARTEMENT
DU PAS-DE-CALAIS



LE DÉPARTEMENT
DU NORD



LE DÉPARTEMENT
DU PAS-DE-CALAIS







Sommaire

**Un label au service de la révélation
et de la célébration de la gastronomie
des Hauts-de-France** p.4

**Des territoires
aux identités
culinaires multiples** p.8

Les chiffres clés p.10

Les temps forts p.12

Les audiences p.19


Les retombées presse p.22

Les parutions p.25

**Feuille de route régionale
2024-2025** p.28

Un label au service de la révélation et de la célébration de la gastronomie des Hauts-de-France





La carbonade flamande, plat identitaire de la région élu par les habitants des Hauts-de-France (enquête régionale)

© Hauts-de-France Tourisme



Cette année de labellisation régionale a mis en lumière les Hauts-de-France, **grande région de gastronomie**.

Issus d'une multitude de productions de la terre et de la mer, les produits et plats iconiques de la région constituent des **marqueurs forts de notre gastronomie** (bière, Maroilles

et carbonade flamande en sont quelques exemples). Ils sont complémentaires d'une pluralité de savoir-faire régionaux. L'enquête régionale lancée en début d'année a permis de confirmer l'attachement à ces produits et ces recettes identitaires du territoire.

Le label Région Européenne de la Gastronomie a permis de ...

Positionner les Hauts-de-France sur le marché des destinations touristiques de gastronomie

par un travail sur l'image de marque, sur les relations presse, par le développement de nouveaux produits touristiques et culinaires et la publication d'ouvrages,

Faire de la gastronomie régionale un outil d'attractivité touristique


et de transformation du regard sur la région par les habitants et ses visiteurs,

Créer des événements durables et fédérateurs

incarnant les valeurs des Hauts-de-France : générosité, convivialité, hospitalité, joie de vivre, inclusion et créativité,

Générer de la fierté et renforcer le sentiment d'appartenance

des habitants et l'envie de collaborer à promouvoir nos talents, nos produits et notre patrimoine culinaire, grâce à une meilleure connaissance de l'ensemble des produits et recettes des Hauts-de-France.



Araignée de mer,
petit pois, fraise verte,
kombucha aux fleurs
de sureau
(Ludwig Ducatez,
Château de Montreuil)

Créer des synergies entre les forces vives de la gastronomie régionale,

notamment par le lancement d'appels à manifestation d'intérêt tel que "**Fourche à la fourchette**" de la Métropole Européenne de Lille, ou encore des événements organisés dans le cadre des **Plans Alimentaires Territoriaux** dans toute la région, comme à Amiens avec le **Mois de l'Alimentation** en octobre 2023,

Accompagner les acteurs autour de la question de l'attractivité des métiers,

notamment par le lancement du groupement d'employeurs par l'UMIH Hauts-de-France, la création d'un **Mooc de recrutement du tourisme** des Hauts-de-France ou encore **l'Académie de l'Hospitalité** par l'Office de Tourisme de Lens-Liévin et le concours **European Young Chef Awards** porté par l'IGCAT* et le Campus des Métiers et des Qualifications - Tourisme et Innovation Hauts-de-France,

Nouer un dialogue sur les pratiques durables

avec les partenaires et les professionnels du tourisme et de la restauration, et engager des espaces d'échanges sur les questions de santé par l'alimentation comme le programme ALIMCARE*.



*IGCAT : International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism
*ALIMCARE : programme régional visant à intégrer l'alimentation comme outil de prévention pour la santé et de continuité des soins sans renoncer au plaisir de manger (porté par UniLaSalle en partenariat avec l'UMIH Hauts-de-France, le CMQeTI et le CMQ ALS.)

Des territoires aux identités culinaires multiples

Aux côtés du parrain
de la dynamique,
Alexandre Gauthier,
chef de La Grenouillère 2*
(La Madeleine-sous-
Montreuil),

25 chefs ambassadeurs

se sont mobilisés
collectivement toute l'année
pour porter haut
la gastronomie
des Hauts-de-France
et exprimer toute sa vitalité.

Alexandre Gauthier
Patrick Comte
Camille Delcroix
Christophe Dufossé
Solène Elliott
Maëllie Poynard

Frédéric Barette
Stéphane Bruyer
Sébastien Porquet

Sébastien Tantot
Tom Truy-Courties
Dorian Wicart



Mickaël Braure
Thomas Hidden
Edouard Chouteau
Diego Delbecq
Ismail Guerre-Genton
Eugène Hobraiche
Florent Ladeyn
Steven Ramon
Félix Robert
Maxime Schelstraete

Nicolas Gautier
Lucas Vannier
Willy-Marc Zorn



La région regorge de talents : producteurs, artisans, jeunes chefs, tous amoureux d'un terroir parmi les plus riches d'Europe. Entrepreneurs et créatifs, ils ont prouvé leur singularité, leur attachement aux valeurs fortes des Hauts-de-France et offert des produits et une cuisine personnelle de haut vol. La nouvelle génération de chefs est décomplexée, elle saisit l'air du temps et incarne la gastronomie de demain, engagée et assumée.

Au delà des 25 chefs ambassadeurs, plusieurs collectifs et chefs régionaux se sont mobilisés :

Lille Tables et Toques

via des croisières gastronomiques,

Côte d'Opale Gourmande

par une animation culinaire sur **Omnivore 2023**,

les chefs d'Amiens

sur un grand pique-nique festif mais aussi **Amiens se déguste** et **Food Amiens**,

Maëllie Poynard

(Origine Restaurant) sur la scène régionale du **Mainsquare festival** à Arras,

Mange Lille avec **Boire Manger Dire**, le premier festival dédié au journalisme culinaire en partenariat avec Sciences Po Lille et l'École Supérieure de Journalisme de Lille,

le collectif de chefs **Sublimeurs** lors de dîners mettant à l'honneur leurs producteurs.



Philippe Fromentin (Ets JC David),
Stello Lestienne (La Matelote,
Boulogne-sur-Mer), membres
de l'association Côte d'Opale Gourmande
Omnivore Nord 2023

LES CHIFFRES CLÉS

—
UN RÉSEAU D'ACTEURS
INVESTIS DANS LA DYNAMIQUE
RÉGIONALE COLLECTIVE

1 000

ambassadeurs dont :

289

**ambassadeurs
de la gastronomie**
des Hauts-de-France inscrits
dans la démarche.

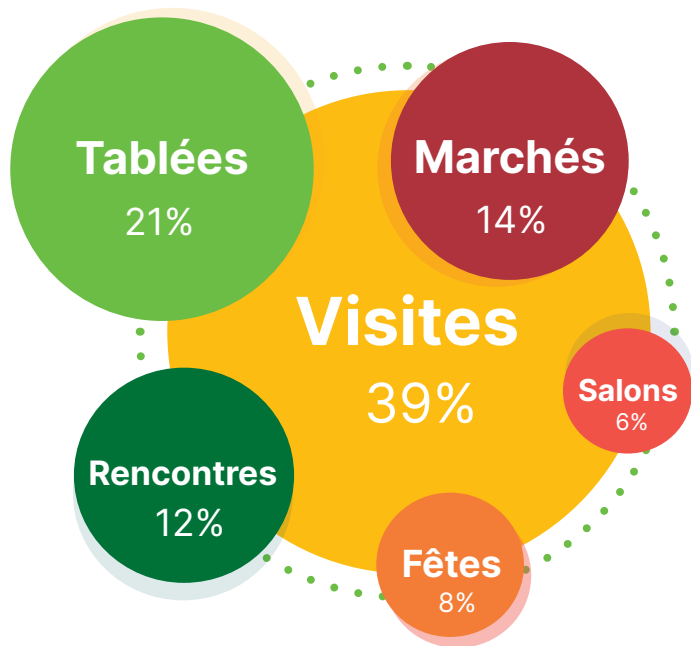
730

manifestations labellisées
Hauts-de-France, Région
Européenne de la Gastronomie,
inscrites à la programmation
de plus de 400 événements.

170

projets labellisés depuis 2022.

Typologie d'événements



© Sublimeurs

Le plus grand plateau de fromages des Hauts-de-France, préparé par La Prairie 30 septembre 2023, Beffroi d'Arras

2

Les temps forts ont permis de répondre aux 3 enjeux de cette démarche collective.

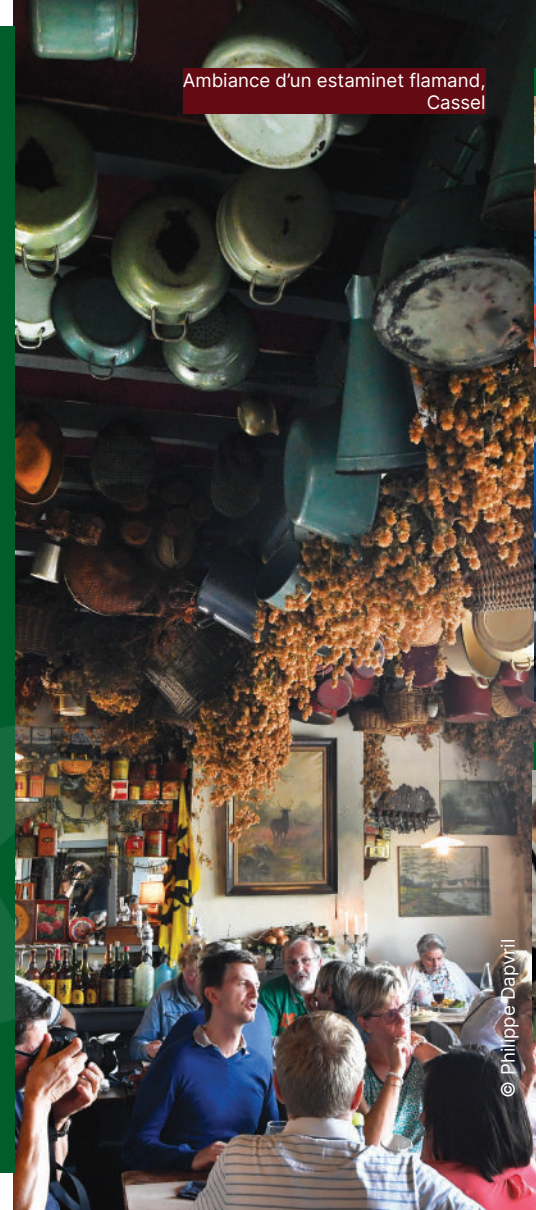
Légende

- Manger mieux pour vivre mieux
- Valoriser les métiers et les savoir-faire
- Affirmer l'identité culinaire des Hauts-de-France et porter un nouveau regard sur la région

LES TEMPS FORTS

DE HAUTS-DE-FRANCE RÉGION
EUROPÉENNE DE
LA GASTRONOMIE
2023

Ambiance d'un estaminet flamand,
Cassel



saison 1 / La proclamation



● **Lancement de l'enquête régionale**

sur les produits et recettes des Hauts-de-France auprès des habitants (février)



● **L'Instant Champagne**

par l'Union des Vignerons Champenois du sud de l'Aisne du 10 au 12 mars à Lille



● ● ● **Salon International de l'Agriculture**

à Paris du 25 février au 5 mars, lancement officiel de Hauts-de-France «*Région Européenne de la Gastronomie*»



● **Printemps des Brasseurs**

du 1^{er} au 30 avril, 51 brasseries ouvrent leurs portes pour une programmation saisonnière qui a vocation à se renouveler

saison 2 / La célébration



● **Congrès annuel de L'Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme**

du 29 au 31 mars au Touquet-Paris-Plage



● **Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2023**

4 et 5 avril, Lycée International Hôtelier de Lille



● **Concours ARCOROC**

le 4 mai au Moulin à Saint-Omer,
par Arc International
et le Campus des Métiers
et des Qualifications
Tourisme et Innovation



●● **Journées Européennes du patrimoine**

Du 16 au 17 septembre
Dégustation de recettes
identitaires de la région,
par les Offices de Tourisme



● **OMNIVORE NORD 2023**

du 17 au 19 juin : festival
démonstrateur
de la vitalité de la cuisine
des Hauts-de-France qui invente
la gastronomie de demain



● **Beer Potes Festival**

Les 2 et 3 septembre
en partenariat avec le Mondial
de la Bière. Festival de bières
artisanales et de musique



● **Lancement privatif des premières cuvées des vins de la marque Les 130**

le 8 juin à Arras



● **Le plus grand plateau de fromages des Hauts-de-France**

confectionné par La Prairie,
un fromager régional.
302 fromages régionaux mis
en scène au Beffroi d'Arras



●

Championnat du Monde de la Frite

Le 7 octobre, en partenariat avec l'Office de Tourisme d'Arras et Mange Lille et la création de la Confrérie de la frite fraîche maison



● ●

Lancement du livre PLURIELLE

Le 13 novembre, un abécédaire culinaire en 59 mots, de l'Amertume à la Zythologie, révélateur de la pluralité des savoir-faire des Hauts-de-France



● ●

Gault & Millau Tour Arras

Le 23 octobre, la révélation des jeunes talents régionaux



● ●

Concours culinaire European Young Chef Awards

Le 22 novembre pour les apprenants, organisé par le Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Innovation

saïson 3 / La révélation



●

TheFork Awards 2023

Le 13 novembre, les Hauts-de-France comme région hôte pour le seul grand prix national décerné par le grand public (plus de 10 chefs nommés en région)



●

Lancement du programme ALIMCARE

Le 16 novembre, conférence et soirée événementielle autour de la santé par l'alimentation par l'Institut Polytechnique UniLaSalle



Noël à la Ferme

Du 1^{er} au 31 décembre,
les fermes du réseau Bienvenue
à la Ferme ouvrent leurs portes



Food Amiens

Le 4 décembre,
à Amiens, un avant-goût
de la gastronomie de demain

2024

LA DYNAMIQUE
CONTINUE
ET LA
PROGRAMMATION
SE RENOUVELLE



Sirha Omnivore Le Touquet

Du 23 au 25 mars,
Ce festival remet le couvert pour faire la part belle à une cuisine locale et singulière qui casse les codes. Célébrons notre gastronomie régionale à travers des démonstrations, des dégustations, des rencontres et des débats.



Lancement du Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification - Hôtellerie Restauration Tourisme

le 25 mars,
Par l'UMIH Hauts-de-France,
L'association révèle aux acteurs du tourisme une solution innovante pour les professionnels et par les professionnels pour répondre à leurs enjeux en matière de recrutement. L'objectif : répondre à un besoin concret du secteur et développer l'attractivité de ces métiers en Hauts-de-France.



Salon Made in Hauts-de-France

Du 12 au 14 avril,
La Voix du Nord met à l'honneur les savoir-faire régionaux au Bazaar St-So. Trois jours de découvertes, de marchés de producteurs locaux et de dégustation.



Printemps des brasseurs

Au mois de mai,
les brasseurs des Hauts-de-France perpétuent la tradition ancestrale de bières printanières qui se veulent rafraîchissantes et aromatiques. Une cinquantaine de brasseries de la région ouvriront leurs portes au grand public pour des visites, des ateliers de brassage, des dégustations et des animations festives.



Terres en fête

Du 7 au 9 juin
1^{er} salon agricole au nord de Paris, c'est le rendez-vous agricole des Hauts-de-France ! Le salon réunit plus de 500 exposants pour découvrir toute la richesse de l'agriculture régionale et ceux qui la cultivent.



Par Mange Lille

À partir du printemps. Le collectif Mange Lille propose des rendez-vous festifs, culturels pour le grand public autour de l'art de vivre et de manger dans les Hauts-de-France. Quelques événements : le Food Broc 2^{ème} édition en juin au Bazaar St-So, le Concours culinaire pour les amateurs et professionnels au Lycée Hôtelier de Lille.



Bière à Lille

Novembre, Salon regroupant un nombre toujours plus important de brasseries régionales et nationales, c'est le lieu pour découvrir ce savoir-faire identitaire de la région. Événements dans les bars, caves et restaurants se joignent à l'événement pour faire déguster les dernières créations de leurs brasseurs.



Le Championnat du Monde de la Frite

28 septembre, Le produit phare de notre terroir, aux valeurs de partage et de convivialité, sera de nouveau mise à l'honneur à Arras. Événement familial et festif, la créativité des participants y sera mise à rude épreuve !



Food Amiens

Décembre, Après une première édition réussie, Amiens renouvelle cette aventure gastronomique qui plonge au cœur des enjeux alimentaires de demain. Au menu : des tables rondes captivantes autour de thématiques engagées (cuisine locale, de saison, végétale, et zéro déchet...), des chefs amiénois qui exercent leur imagination et leur talent pour proposer des plats singuliers révélateurs de leur terroir au cœur de la Somme.



Les journées Européennes du Patrimoine

Mi-septembre, Une occasion unique de célébrer notre patrimoine culinaire régional dans des lieux d'histoire de la région. Visites de sites emblématiques et dégustations de spécialités régionales pour éveiller les papilles et s'instruire sur notre patrimoine.

AUDIENCE

MÉDIAS
ET RÉSEAUX SOCIAUX



a. Réseaux sociaux

Mars 2024



2 211
abonnés

@Région européenne
de la gastronomie
Hauts-de-France



1,3k
abonnés

@Région européenne
de la gastronomie
Hauts-de-France



3 407
abonnés

Hauts-de-France,
Région européenne
de la gastronomie 2023

b. Newsletters

Mars 2024

Une newsletter mensuelle pour mettre en avant les actualités de la scène culinaire régionale et informer sur l'agenda des événements

1 967
abonnés

40%
taux d'ouverture de la dernière newsletter envoyée en février 2024 (entre 36 et 40% en moyenne sur 2023)

15%
taux de clics



© Pascale Marie Stella

L'ACTU SUR LE FEU



C. Site internet

gastronomy.hautsdefrance.fr

Données de mars 2023 à janvier 2024

51K
utilisateurs

Pages
les plus consultées



ÉVÉNEMENT

43 370 vues



HOMEPAGE ANGLAISE

1 834 vues



DÉPOSER UN ÉVÉNEMENT

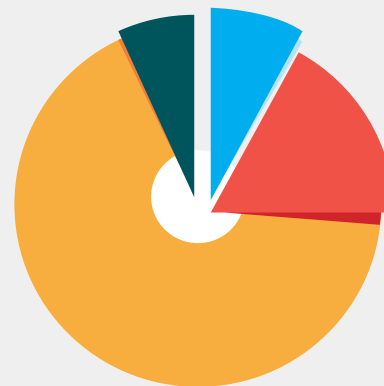
1 216 vues



AMBASSADEURS

1 191 vues

Origine des visiteurs



68% viennent depuis les moteurs de recherche

22% entrent directement via l'adresse <https://gastronomy.hautsdefrance.fr/>

5% sont acquis depuis les réseaux sociaux

5% proviennent d'autres sites faisant le lien avec le nôtre

RETOMBÉES PRESSE

REVUE DE PRESSE
GÉNÉRÉE
PAR LA RÉGION
HAUTS-DE-FRANCE

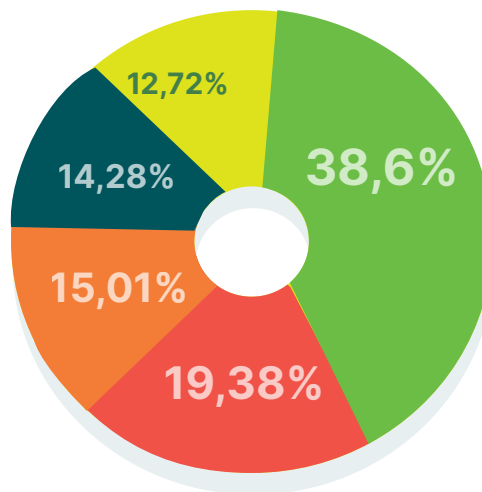
534

retombées médias
sur 2023

Soit environ

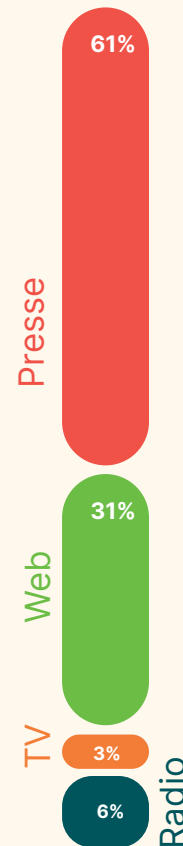
6,2M€

en équivalent
achat d'espaces /
publicité



- Public Général
- Féminine
- Tourisme
- News
- Presse Nationale

Répartition par média





J.C. DAVID, MAÎTRE ÈS SAURISSAGE

Avec les David et leur savoir-faire de donner à leur préparation leur propre caractère, on a été fâché de ne connaître pas davantage. À propos de sa profession, Jean-Claude David nous explique comment il travaille. Jean-Claude David est un maître saucissonnier. Il a travaillé pendant des années dans la cuisine de sa mère, Jeanne David, à Arras. Il a appris le métier de sa mère, qui était une grande saucissonnière. Il a travaillé pendant des années dans la cuisine de sa mère, Jeanne David, à Arras. Il a appris le métier de sa mère, qui était une grande saucissonnière. Il a travaillé pendant des années dans la cuisine de sa mère, Jeanne David, à Arras. Il a appris le métier de sa mère, qui était une grande saucissonnière.

HAUTS-DE-FRANCE 55



LABEL LES HAUTS-DE-FRANCE BIEN TOQUÉS

Les Hauts-de-France sont la première région française à recevoir le label de Région européenne de la gastronomie, qu'elle arborera toute l'année 2023, comme avant elle Minorque (Espagne), Trondheim (Norvège) ou Coimbra (Portugal). Pour y faire honneur, tous les acteurs du secteur se mobilisent, à commencer par les restaurateurs, comme Alexandre Gauthier, le chef de La Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil (62), qui a parainé la candidature. Près de 100 projets sont déjà sur le feu.

Femme actuelle



Gault & Millau 9 octobre 2023
L'expert gastronomique

Voici l'adresse de la meilleure friterie du monde 2023 (et elle est en France)

Pour sa première édition, le championnat du monde de la frite à Arras va marquer les annales. L'heureux gagnant est français. Voici l'adresse de sa friterie.



De quoi donner la patate ! Pour la première fois, un championnat du monde de la frite a été organisé, et c'est à Arras qu'il s'est déroulé. Pourquoi cette commune du Nord ? De mars à décembre 2023, la région Hauts-de-France organise de multiples événements autour de la cuisine puisqu'elle qu'elle a été désignée "Région européenne de la gastronomie en 2023."

Cuisine Actuelle **Gault & Millau** **Le Monde**

The Guardian

NATIONAL GEOGRAPHIC

madame FIGARO

TELE MATIN

TF1

Konbini

Liberation

LES PREMIÈRES RETOMBÉES 2024

“Bonne note pour les HDF,
Région Européenne ...”
(La Voix du Nord)



“L’aventure continue”
(L’Oise Agricole)



Cuisine actuelle,
spécial Nord



5

LES PARUTIONS



Esprit Hauts-de-France, N° 5 et 6, Hauts-de-France Tourisme



Masterchef, Numéro spécial Hauts-de-France

- Rencontres avec 15 chefs
- Découverte de 8 estaminets
- Produits Terre & Mer
- Visites
- Zoom sur les bières
- Le Champagne des Hauts-de-France,
- Et bien d'autres thématiques régionales encore...

Magazine bientôt consultable en ligne sur le site de la Région Hauts-de-France



**Hauts-de-France,
Terre de bières et
autres boissons,**
Christophe Lépine



**Carnet d'Inspirations Culinaires Hauts-de-France
(en collaboration avec Coquillet studio créatif
gastronomique, Dométhilde Caillet et Ginnie-Line
Darcq), avril 2024**

L'objectif de ce carnet d'inspirations et de tendances est de stimuler la créativité et l'innovation dans la cuisine régionale. C'est un encouragement adressé à tous les acteurs de la gastronomie des Hauts-de-France à s'inspirer de leur territoire et de leur terroir pour imaginer des expériences culinaires singulières, à l'authenticité renforcée, créatrices de valeur non délocalisable et donc génératrices d'attractivité.

6 FEUILLE DE ROUTE RÉGIONALE 2024-2025



2024 sera une année pendant laquelle la Région maintiendra la dynamique en capitalisant sur les événements dont les premières éditions ont été un succès en 2023.

Les ambassadeurs se mobilisent à nouveau et conservent l'élan impulsé par la labellisation (Printemps des brasseurs, Championnat du Monde de la frite, SIRHA Omnivore Le Touquet, etc...).

La Cité de la bière, le tourisme brassicole ainsi que les sujets de **santé - alimentation** et de **restauration collective** seront également des enjeux de premier plan pour 2024.

A compter de 2025, l'ambition de créer **une année de référence construite autour de temps forts récurrents et d'un produit régional phare** à mettre en avant. En 2023, l'enquête régionale a révélé les produits préférés des habitants tels que l'endive et le Maroilles. Ce sera l'occasion de créer des campagnes de communication dédiées à leur filière respective afin de valoriser les savoir-faire et les producteurs.

Les ambassadeurs seront appelés à se mobiliser autour des thématiques initiées en 2023 (identité culinaire, patrimoine, produits régionaux, attractivité des métiers, santé-alimentation).

Les 9 acteurs du Consortium qui ont animé la démarche en 2023 seront amenés à poursuivre des rencontres régulières à partir de 2024, initiées par la Région Hauts-de-France, pour construire cette année de référence pour un déploiement en 2025.



**Le Label Région Européenne
de la Gastronomie 2023
a été animé et déployé
dans les Hauts-de-France
par un consortium regroupant
9 acteurs du territoire.**

