



DESTINATION
**Cœur de
Flandre**



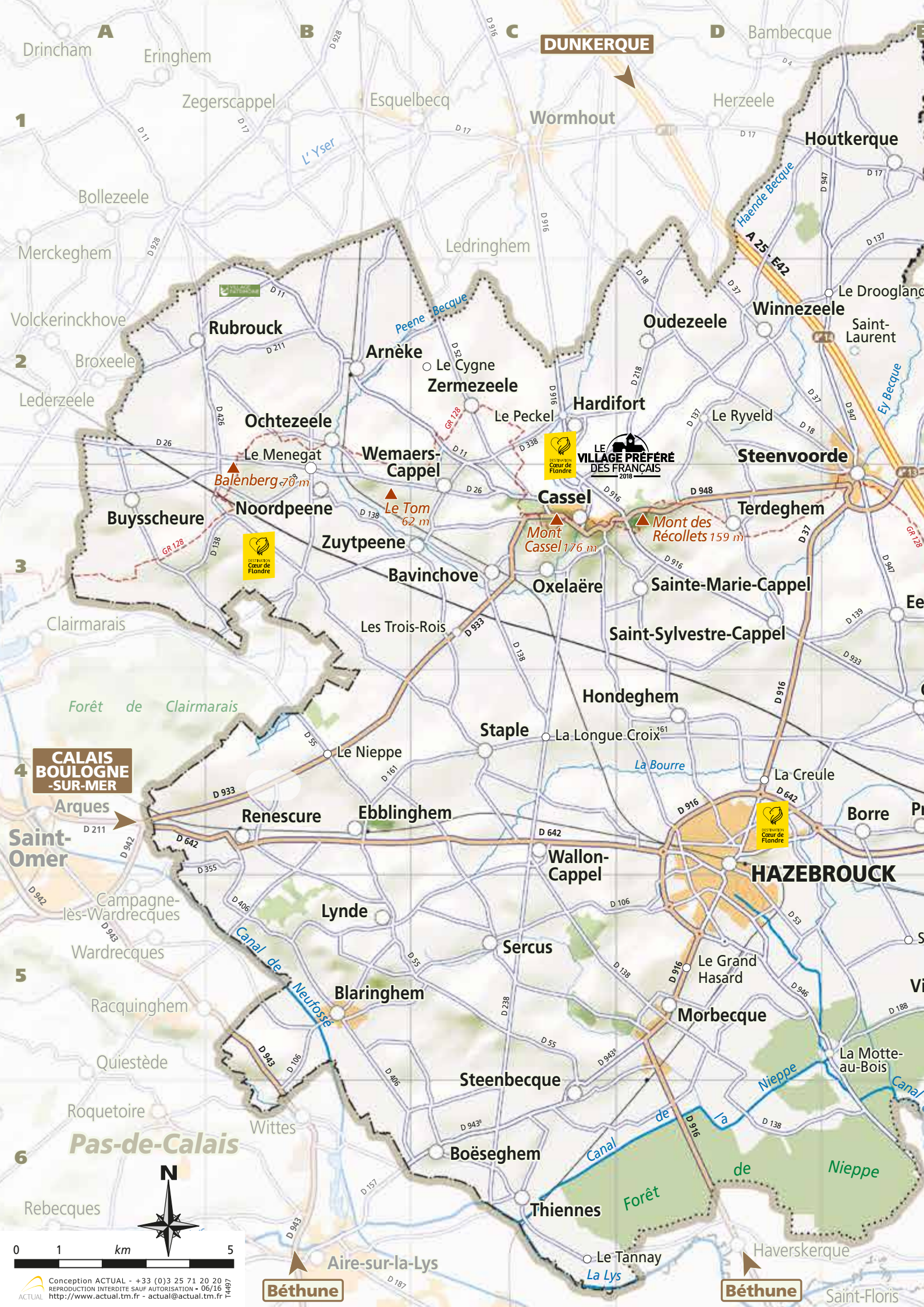
**Ne cherchez plus,
VOUS ÊTES
AU BON ENDROIT !**

IDÉES HOUBLON
LA BIÈRE DE NOËL

IDÉES LOCALES
ON EN FAIT TOUT UN
FROMAGE

IDÉES CULTURE
PORTRAITS CROISÉS
DE CONSERVATRICES

IDÉES DE SAISON
BOUGER EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS





DESTINATION Cœur de Flandre

GENT
KORTRIJK

leper
pres)

Dikkebus

BELGIË

Les bureaux et relais
d'information touristique

Le Beffroi classé UNESCO

Kemmel

Cassel élu Village Préféré des
Français en 2018

Mesen

Dranouter

Nieuwkerke

Ploegsteert

Nieppe

Armentières

Houplines

Erquinghem-Lys

La Chapelle-
d'Armentières

PARIS
LILLE

Bois-Grenier

Radinghem-en-Weppes

Fleurbaix

Sailly-sur-la-Lys

Laventie

Estaires

La Gorgue

Merville

Neuf-Berquin

Le Doulieu

Steenwerck



La Crèche

Bailleul



Le Steentje

Outtersteene

Merris

Strazelee

Leux-Berquin

ec-Bois

radelles

Flêtre

Caëstre

Saint-Jans-
Cappel

Mont-Noir
159 m

Berthen

Mont
Kokereel
87 m

Mont
des Cats
164 m

Boeschèpe

Godewaersvelde

Callicanes

Reningelst

Lijssenthoek

Watou

Proven

F

G

I



6



10



16

SOMMAIRE

SUMMARY INHOUDSOPGAVE

6

EN IMAGE

IN PICTURE
IN BEELD

8

VU SUR INSTAGRAM

INSTAGRAM
INSTAGRAM

10

IDÉES HOUBLON

EXPLORE THE HOPFIELDS
HOPIDEEËN

16

TOTAL LOCAL

LOCAL IDEAS
TIPS UIT DE STREEK

28

IDÉES BOUTIQUE

SHOPPING IDEAS
CADEAUTIPS

34

IDÉES CULTURE

CULTURE IDEAS
CULTURELE TIPS



42 IDÉES NATURE

NATURE IDEAS
NATUURTIPS

50 IDÉES DE SAISON

SEASONAL IDEAS
SEIZOENSTIPS

ÉDITO

La période des fêtes de fin d'année est considérée comme la plus belle de l'année. Difficile à dire puisqu'en Flandre, chaque saison a ses trésors.

Si vous avez un désir insatiable d'Art et de Culture ou si vous appréciez la nature et les paysages majestueux et variés... En Flandre, pas besoin de choisir, nous vous offrons les deux.

Nos petits villages de charme, lieux de patrimoine secrets et authentiques vont vous conquérir et les marchés de Noël et leurs illuminations vont vous offrir une ambiance féerique.

Nos chemins de randonnées dans les collines, appelées montagnes par les habitants, vous attendent dès maintenant pour une infinité de balades !

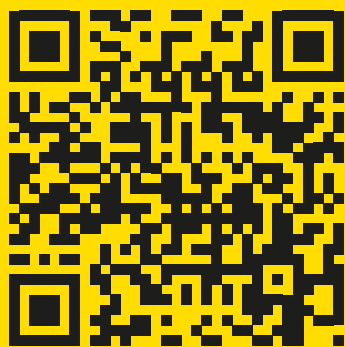
Nos musées vous embarquent dans un fascinant voyage au travers de leurs collections incroyables d'objets insolites et curieux.

En Flandre, vous ne serez jamais tiraillé par la soif et la faim... Il y en a pour tous les goûts. Venez découvrir notre savoir-faire brassicole et culinaire...

La Flandre, pays des merveilles, est impatiente de vous accueillir ! Je croise les doigts et j'espère vous retrouver au plus vite en Cœur de Flandre.

*César STORET
Président de l'Office de Tourisme
Destination Cœur de Flandre*

**DESTINATION
HOUBLON, EN VIDÉO
ET COMME SI VOUS Y ÉTIEZ**





EN IMAGE

Mi-septembre, c'est l'agitation dans les houblonnières ! En effet, les cônes de houblon sont arrivés à maturité, gorgés de lupuline. Il est temps de les récolter.

Les lianes sont détachées, puis triées, pour ne garder que les fleurs.

Le parfum entêtant du houblon envahit même le hangar. Quel spectacle !

Maintenant, au tour des brasseurs de jouer ! On imagine déjà les bonnes recettes qui seront concoctées avec cet or vert de Flandre !

IN PICTURE

Mid September is a busy time in the hop fields! That's when the hop cones reach maturity, engorged with lupulin. It's harvest time.

The vines are detached and sorted to recover the flowers.

The hangar is overwhelmed by the heady scent of hops. It's an amazing spectacle.

Now it's over to the brewers. Just imagine the delicious recipes where this green gold from Flanders will be put to good use.

IN BEELD

Half september is het een drukte van belang in de hopvelden! De hopbellen zijn rijp en staan bol van de hopklaver. Het is tijd om ze te oogsten.

De hopscheuten worden gesneden en gesorteerd, waarbij de hopbellen worden bewaard.

De heerlijke geur van hop hangt in de schuur. Wat een schouwspel!

En nu kunnen de bierbrouwers aan het werk! Je krijgt meteen al een beeld van de recepten die met dit groene goud uit Vlaanderen worden gemaakt!

#NECHERCHEZPLUS VOUSETESAUBONENDROIT

#DestinationCoeurdeFlandre sur Instagram, retrouvez les plus beaux moments du territoire en photos ! Nous vous avons sélectionné les photos plébiscitées au cours des derniers mois. Il se passe toujours quelque chose en #DestinationCoeurdeFlandre

#DestinationCoeurdeFlandre on Instagram - the best photos of the area! We have selected our favourite photos from the last few months. There's always something new at #DestinationCoeurdeFlandre

#DestinationCœurdeFlandre op Instagram: bekijk foto's van de mooiste momenten van het grondgebied! Wij hebben voor u de meest geprezen foto's van de voorbije maanden geselecteerd. Er valt altijd wel iets te beleven in #DestinationCoeurdeFlandre

**DESTINATION
CŒUR DE
FLANDRE**



Partir à l'assaut des houblonnières en vélo, frôler cette végétation foisonnante, en apprécier chaque nuance de vert, ne faire qu'un avec les paysages de #Flandre 🍷
#NecherchezplusVousetesaubonendroit
#DestinationCoeurdeFlandre #DestinationHoublon
#Houblon #Velo #Paysage



Bonne rentrée aux petits, comme aux grands en #DestinationCoeurdeFlandre 🍷🍷
#Flandre #Museedelavierurale #steenwerck
#rentree #tourisme #musee



Cassel sous toutes ses coutures : visite ludique, historique, insolite, artistique. On vous emmène, suivez-nous sur reservation.coeurdeflandre.fr
#Cassel #Flandre #DestinationCoeurdeFlandre #VillagePreferé #Tourisme #Visite



Une rencontre avec une sirène, un panorama à couper le souffle, une plongée dans l'histoire de Bailleul, qu'est-ce qui vous fera le plus vibrer lors de votre visite du Beffroi ?



Il est temps de récolter le houblon en **#DestinationCoeurdeFlandre** !
 Après un été à grandir, les cônes sont arrivés à maturité. Ils sont remplis de lupuline, qui donnera son amertume à la bière. 🍷
#Flandre #DestinationHoublon #houblon #tourisme #biere #recolte #HautetFort



Quand plusieurs générations d'artistes se retrouvent réunies au Musée de Flandre, cela donne l'exposition «La Dynastie Francken» à voir à Cassel jusqu'à début janvier ! 🍷

#museedeflandre #cassel #exposition #destinationcoeurdeflandre #musee

IDÉES HOUBLON

Les cônes de houblon ont été récoltés il y a déjà quelques semaines et on pourrait penser que la Destination Houblon se met au repos en attendant le printemps prochain !

Et pourtant ! C'est au tour des brasseurs de mettre leur talent à profit pour nous concocter des bières* originales, mondialement reconnues et audacieuses. Cet hiver, c'est notamment la bière de Noël qui occupera le devant de la scène au moment des fêtes de fin d'année. L'occasion est trop belle de se réunir dans un Estaminet Flamand© pour la déguster !

EXPLORE THE HOPFIELDS

The hop cones were harvested a few weeks ago, but that doesn't mean the Hops Destination gets a break until spring! Quite the contrary! It's the brewers turn to work their magic to make original internationally recognised characterful beers. This winter, the Christmas beer is the star of the show for the festive season. It's the perfect time to meet up and enjoy it in a Flemish Estaminet© - the local word for tavern.*

HOPIDEEËN

De hopbellen zijn een paar weken eerder geoogst, en je zou kunnen denken dat Destination Houblon (bestemming hop) het rustig aan doet tot aan het voorjaar. Dan vergis je je! Het is nu de beurt aan de bierbrouwers om hun talent te laten zien en originele bieren* te maken met gedurfde ingrediënten, die wereldwijd bekend zijn. Deze winter staat het Kerstbier centraal tijdens de eindejaarsfeesten. Een fantastische gelegenheid om er bij een Estaminet Flamand© eentje te proeven!

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation.

*het gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor uw gezondheid, drink met mate.

WWW.COEURDEFLANDRE.FR



BOESCHÈPE



LA BIÈRE DE NOËL

DES ARÔMES épicés, une couleur chaleureuse, un parfum qu'on a envie de partager, vous avez peut-être reconnu la Bière* de Noël qui fait son apparition chaque fin d'année en Destination Cœur de Flandre.

Pour mieux la connaître, il faut en retrouver l'histoire. Dans le passé, les brasseurs suivaient le rythme des saisons. Ainsi, en fin d'année, il fallait faire de la place dans le grenier pour les futures matières premières qui avaient été récoltées jusqu'au début de l'automne : les nouvelles céréales, les nouveaux houblons... Les brasseurs utilisaient alors leurs stocks de malts et d'épices pour confectionner une bière spécifique, encore plus parfumée que les autres brassins de l'année. Cette bière de fin d'année était également un cadeau parfait pour les clients fidèles de la brasserie !

Désormais, cette tradition est entrée dans les mœurs et aujourd'hui encore, les brasseurs de Flandre confectionnent leurs brassins d'hiver.

Le plus souvent, les bières de Noël se font ambrées, voire noires, et relativement fortes en alcool. C'est le cas par exemple avec l'Anosteké Cuvée d'Hiver par la **Brasserie du Pays Flamand**, aux couleurs cuivrées et caramel. La Mathalzar, de la **Brasserie au Pif**, est une bière brune bio, à 8°, aux tonalités de pain d'épices. Ce sont ces mêmes notes épicées que la **Griffe des Flandres** impulse dans sa bière, tout en y ajoutant une pointe de cannelle. Chez **De Kastbier**, ce sont la Yule de la Craft Collection, stout qui offre des accents de café ainsi que La Cordillère d'Hiver qui entrent en scène dès la fin du mois d'octobre.

A Cassel, la **Brasserie du Reuze** propose l'Hivernale, une ambrée épicée à 7,5° tandis qu'à Bailleul, la **Brasserie Bellenaert** prépare pour le début du mois de novembre une bière fumée et colorée.

Plus surprenant, le Brassin d'Hiver de chez **3 Monts** est plus clair. Ce sont 4 céréales qui donnent un goût d'agrumes à cette bière blonde, disponible dès novembre.

Quel que soit votre brassin préféré, il est certain que votre prochaine Bière de Noël n'en sera que plus délicieuse partagée avec vos proches (et avec modération bien sûr) ! Et d'ailleurs, pourquoi ne pas perpétuer la tradition en offrant un joli panier composé de bières et d'autres douceurs pour la fin d'année ? Vous ferez des heureux et des gourmets !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

12 *Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation.

*het gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor uw gezondheid, drink met mate.



CHRISTMAS BEER

Every year in the Heart of Flanders Destination, our Christmas beer is released. It features spicy aromas, a warm colour, and a fragrance that inspires sharing.*

But let's flashback in time to learn more. In the past, brewers were inspired by the seasons. At the end of every year, they had to make room in the attic for storing freshly harvested cereal and hops until the beginning of the autumn. The brewers would empty their stocks of malt and spices to make a special beer that is even more fragrant than those brewed the rest of the year. This festive beer was also the perfect gift for loyal brewery customers!

This practice has become a tradition. Flanders brewers still make their special winter brew.

*Christmas beers are often amber, sometimes black, and have a relatively high alcohol content. Take Anosteké Cuvée d'Hiver by **Brasserie du Pays Flamand** which has copper and caramel hues. La Mathalzar from **the Brasserie au Pif** is an organic brown beer with gingerbread tones and 8° alcohol content. You find the same spicy notes that **La Griffe des Flandres** stokes their beer with, as well as a touch of cinnamon. **De Kastbier** releases the Yule from the Craft Collection, a stout with hints of coffee, and La Cordillère d'Hiver from the end of October.*

*In Cassel, **the Brasserie du Reuze** proposes l'Hivernale, a spicy amber brew with 7.5° alcohol. In Bailleul, **the Brasserie Bellenaert** concocts a smoky, brightly coloured beer for release at the beginning of November.*

*Not to mention the more unexpected Brassin d'Hiver by **3 Monts** which is lighter in colour. Ingredients include four cereals that give this blond ale, released in November, a citrus flavour.*

Regardless of your preference, a Christmas beer is more delicious when shared (in moderation of course)! Keep tradition alive with a gift basket of beers and other delicious treats for the festive season. The perfect gift for happy gourmets!



KERSTBIER

Kruidige aroma's, een warme kleur, een heerlijke geur... Je begrijpt het al: het gaat hier om het Kerstbier* dat elk einde van het jaar weer gemaakt wordt in Destination Cœur de Flandre.

Om het bier beter te begrijpen moet je het verhaal ervan lezen. Vroeger volgden bierbrouwers het ritme van de seizoenen. Zo moest er aan het einde van het jaar op de korenzolder plaats worden gemaakt voor de toekomstige ingrediënten, die tot aan het begin van de herfst waren geoogst: nieuwe granen, nieuwe hop... De brouwers gebruikten hun voorraad van malt en kruiden om een speciaal bier te maken, met nog meer smaak dan de andere brouwsels van het jaar. Dit eindejaarsbier was ook hét cadeau bij uitstek voor de trouwe klanten van de brouwerij!

Deze traditie is sindsdien gebleven en ook nu nog maken de bierbrouwers uit Vlaanderen hun winterbrouwsels.

Meestal is het Kerstbier goudbruin of soms zelfs donkerbruin, met een relatief hoog alcoholpercentage. Een mooi voorbeeld is de Anosteké Cuvée d'Hiver van **Brasserie du Pays Flamand**, met koperkleuren en karamel. Mathalzar van **Brasserie au Pif**, is een biologisch bier met 8° alcohol en een vleugje kruidenkoeksmaak. Ook bij **Griffe des Flandres** worden er kruiden toegevoegd aan het bier, samen met een beetje kaneel. Bij **De Kastbier** worden het Yule stout bier van de Craft Collection (met een lichte koffiesmaak) en de Cordillère d'Hiver vanaf eind oktober gemaakt.

In Kassel, maakt **Brasserie du Reuze** het bier Hivernale, een kruidig amber bier van 7.5° terwijl **Brasserie Bellenaert** in Bailleul begin november een kleurrijk bier maakt met rooksmak.

Het winterbier van **3 Monts** is verrassend licht van kleur. Dit blonde bier wordt vanaf november gemaakt met 4 graansoorten die het een citrusmaak geven.

Wat jouw favoriete bier ook is: dit jaar wordt jouw Kerstbier nog lekkerder als je samen met familie of vrienden van een glas geniet (met mate natuurlijk!). En waarom zou je de traditie niet voortzetten door voor de feestdagen een mooi pakket met biertjes en andere lekkernijen cadeau te doen? Je maakt er vast iemand heel blij mee!

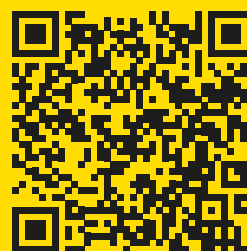
SAVOURER UNE BIÈRE* DE NOËL DANS UN ESTAMINET FLAMAND©

Se réchauffer le coeur et l'âme dans un Estaminet Flamand©, quoi de plus agréable en hiver ?

Et si, en plus, on en profite pour découvrir une bière* de Noël, alors nous avons là la promesse d'une soirée réussie !

Retrouvez les adresses des Estaminets Flamands© sur notre site internet, ou directement en flashant ce code !

WWW.COEURDEFLANDRE.FR



STEENWERCK

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation.

*het gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor uw gezondheid, drink met mate.



TOTAL LOCAL

De l'entrée au dessert, composez-vous un menu 100% Flamand, 100% Total Local. Partez à la rencontre des producteurs qui œuvrent chaque jour pour vous faire goûter à cette qualité inégalée.

Réveillez vos papilles avec des recettes audacieuses. Embarquez dans un délicieux périple flamand. C'est un terroir riche de produits savoureux qui vous attend au fil des pages : restaurateurs talentueux, fromagers inspirés, et desserts sucrés, quoi de mieux pour se réchauffer au cœur de l'hiver avec en fil conducteur, encore et toujours, la qualité au bout de la fourchette !

LOCAL IDEAS

Create a purely Flemish menu from the starter right through to dessert. Meet the producers who strive to create unrivalled flavours and quality every day. Tantalize your taste buds with original recipes. Venture out into the delicious Flemish country. This rich land is home to many flavoursome products provided by talented restaurant teams, inspired cheesemakers, and dessert experts. Taste the heart-warming winter treats served up in this land where quality abounds.

TIPS UIT DE STREEK

Van het voorgerecht tot het toetje kun je een compleet Vlaams menu samenstellen met uitsluitend streekproducten. Stap binnen bij de boeren en telers die elke dag hard werken om jou de beste kwaliteitsproducten te bieden. Prikkel je tong met een aantal gedurfde recepten. Stap aan boord voor een heerlijk Vlaams avontuur. Het is een streek rijk aan smakelijke producten die je van pagina tot pagina meeneemt: talentvolle restauranthouders, kaasboeren met inspiratie en zoete desserts: genoeg om je deze winter mee op te warmen met, zoals altijd, de beste kwaliteit aan je vork geprikt!

WWW.COEURDEFLANDRE.FR



CAËSTRE



LE STEENT'JE

ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE !

FRAIS, À PÂTE pressée, affiné à la bière, poivré ou aux noix, c'est un véritable plateau de fromages qui se déploie en Destination Cœur de Flandre. Nous sommes partis à la rencontre de trois producteurs, passionnés par leur métier, par leur terroir et par la Flandre. Portraits de ces créateurs gourmets !

Tout commence par une histoire d'amour. D'un côté, le terroir flamand et les races typiques d'ici. **Thomas Vaesken, de la Fromagerie de Flandre à Saint-Sylvestre-Cappel**, le souligne si bien : « L'idée du Petit Flamand, c'est de valoriser la Rouge Flamande et les produits locaux ». De l'autre, des personnalités enthousiastes et créatives. « Faire bien, faire de la qualité, faire de bons produits », telle pourrait être la devise de **Laurent et Marie-Emmanuelle Hennion, au Steent'je**.

De cette rencontre naissent des recettes inventives, pleines de saveurs. « Le lait de la Rouge Flamande a un taux de matières grasses élevé, c'est ce qui va donner une bonne qualité au fromage » comme le précise Thomas Vaesken. La recette de son fromage, affiné à la 3 Monts, est issue d'une discussion avec Pierre Marchica, le directeur de la brasserie, et d'une idée : associer la race et la bière locales. C'est ainsi que démarrent les tests en octobre 2018 après des études et des entrevues avec d'autres producteurs. Aujourd'hui, 3 ans plus tard, le Petit Flamand c'est 20 000 litres de lait transformés, provenant de Saint-Sylvestre-Cappel et du Steent'je exclusivement. C'est une quinzaine de points de vente. C'est toujours cette volonté de valoriser le savoir-faire flamand.

Oser et innover, c'est une récurrence chez ces producteurs. **À Thiennes, Alexandre et Aurore Loriette de la Chèvrerie du Tannay** ont, en effet, tout plaqué pour créer leur activité en 2011 et retrouver du sens auprès des animaux. Après des études et stages à Aurillac, ils sont revenus en 2013 pour proposer un premier fromage frais au lait cru. Leur gamme s'est étoffée au fil du temps, des opportunités, des « délires » comme le dit Alexandre. La véritable cave de la ferme a permis de développer l'affinage de fromage. Ainsi a pu voir le jour le Vieux Bouc, dont le nom est un clin d'œil aux mâles du troupeau sans qui rien ne serait possible. Sont ensuite arrivés le Carré du Tannay de type camembert et la Rustique, tomme comme un cantal, hommage aurillacois aux personnalités croisées en formation.



SAY CHEESE!

Fresh, pressed, matured with beer, flavoured with pepper or nuts - the Heart of Flanders Destination is home to a diversity of cheese. Meet three cheesemakers as passionate about their trade as they are about their Flanders region. Portraits of three creative gourmets!

It all began with a love story. The Flemish land and its local breeds met their match in these enthusiastic and creative personalities. "Aiming for high standards, quality, good products," would be good motto for Laurent and Marie-Emmanuelle Hennion in Steen'je.

The result is inventive, flavoursome recipes. "The milk of the Belgian Red has a fat content which makes for excellent cheese," explains Thomas Vaesken at the Fromagerie de Flanders in Saint-Sylvestre-Cappel. His cheese recipe, matured in 3 Monts, is the result of a discussion with brewery manager Pierre Marchica where an idea emerged: Why not associate a local breed with beer?

Dare to be different is a recurring theme among these producers. In Thiennes, Alexandre and Aurore Loriette at the Chèvrerie du Tannay gave up everything when they created their activity in 2011. Their goal was to find purpose living and working with animals. In 2013, they released their first fresh cheese made with raw milk. Their range - what Alexander calls their "crazy ideas" - has grown with time. The farm cellar is used to develop the cheese maturing phase. That's where the Vieux Bouc - which means the billy goat - is matured.

OVER KAAS GESPROKEN!

Vers, met geperste korst, gerijpt met bier, peper of noten: in Destination Cœur de Flandre vind je een uitgebreid aanbod van kazen. Wij hebben drie lokale kaasboeren ontmoet met passie voor hun vak, hun producten en Vlaanderen. Hier vertellen we wie ze zijn.

Het begint allemaal met een liefdesverhaal. Aan de ene kant het Vlaamse land met zijn typische koeienrassen en aan de andere kant enthousiaste, creatieve mensen. "Goede producten maken en kwaliteit bieden" zou zomaar eens het motto kunnen zijn van **Laurent en Marie-Emmanuelle Hennion, bij Le Steent'je**.

Met deze combinatie worden originele en smaakvolle recepten gemaakt. "De melk van het West-Vlaams rood ras is ontzettend rijk aan vetten, en zo ontstaat een kaas van uitstekende kwaliteit", vertelt **Thomas Vaesken, kaasboer van de Fromagerie de Flandre in Sint-Silvesterkappel**. Het recept van zijn kaas, gerijpt met 3 Monts bier, is ontstaan tijdens een gesprek met Pierre Marchica, de directeur van de brouwerij, en een idee: het koeienras combineren met lokaal bier.

Durven en innoveren, dat doen deze vakmensen graag. In **Thiennes hebben Alexandre en Aurore Loriette van de Chèvrerie du Tannay** alles achtergelaten om in 2011 hun bedrijf op te richten en met dieren te gaan werken. In 2013 maken ze hun eerste verse kaas met rauwe melk. Ze hebben hun aanbod in de loop der jaren uitgebreid, op basis van een aantal "maffe" ideeën, zoals Alexandre het zelf zegt. In de oorspronkelijke kelder van de boerderij werd er begonnen met rijpen van kaas. Zo ontstond de Vieux Bouc (ouwe geit), met een knipoog naar de mannetjes uit de kudde.

**TOTAL
LOCAL**

LOCAL.COEURDEFLANDRE.FR





THIENNES



LE STEENT'JE

Car le lien, le travail en équipe, la transmission sont au cœur du métier des producteurs. C'est particulièrement palpable à **la ferme Hennion, où Laurent et Marie-Emmanuelle** poursuivent la fromagerie de leurs parents. Laurent, le frère, s'occupe des Rouges Flamandes tandis que Marie-Emmanuelle, la sœur, s'affaire à la fromagerie. Le travail de l'un nourrit le travail de l'autre. Ainsi, en fonction de la saison et de l'alimentation des vaches, le fromage peut connaître des variations, preuve de son authenticité et de son caractère. De la tomme de Bailleul et la Brique Rouge des Flandres des débuts, l'offre de fromages s'est désormais élargie en proposant le Steent'joie (fromage frais aux noix), le Camembert Flamand ou encore la Raclette Flamande. Cette énergie créative se retrouve également dans l'équipe de la fromagerie, où Anaïs et Jeanne viennent renforcer les rangs avec efficacité en proposant de nouvelles idées à la boutique.

Alors oui, en Destination Cœur de Flandre, quand on a des animaux heureux, des producteurs inventifs, un terroir de passionnés, on en fait tout un fromage !

La Fromagerie de Flandre : <https://www.facebook.com/fromageriedeflandre/> - 06.46.37.55.11

La Chèvrerie du Tannay : 117 rue de Tannay 59189 Thiennes 06.01.29.34.63 www.chevriedutannay.fr Le magasin à la ferme est ouvert le vendredi et le samedi de 10h30 à 12h30 et de 16h à 19h, sauf jours fériés. Il est fermé en janvier et février (pas de lait de chèvre à cette période, pas de fromage !)

La Ferme Hennion : 4343 Nooteboom, Le Steent'je, 59270 Bailleul 06.27.56.21.72 <https://fermehennion.wixsite.com/bailleul> Le magasin à la ferme est ouvert du lundi au jeudi de 9h30 à 18h30, le vendredi de 15h à 18h30 et le samedi de 10h à 18h.

Teamwork and sharing traditions are central to the cheesemaking profession. That resounds particularly at the Hennion farm where Laurent and Marie-Emmanuelle pursue their parents' cheesemaking activity. Laurent, the brother, takes care of the Belgian Reds while Marie-Emmanuelle is busy with the cheese. The range which began with just Bailleul Tomme and Brique Rouge des Flandres, has since been expanded. This creative energy is also reflected in the cheesemaking team, where Anaïs and Jeanne continue to innovate in the store.

With happy animals, inventive producers and a passionate land, the Heart of Flanders Destination has every reason to smile. Say cheese!

Want de band met de dieren, het teamwork en het overdragen van kennis staan centraal bij deze boeren. En dat is wat je merkt op de boerderij Hennion, waar Laurent en Marie-Emmanuelle de kaasmakerij van hun ouders voortzetten. Laurent, de broer, zorgt voor de West-Vlaams rood kudde terwijl Marie-Emmanuelle, de zus, zich bezighoudt met de kaasmakerij. Naast de tomme de Bailleul en de Brique Rouge des Flandres uit de beginperiode vind je er nu een uitgebreid aanbod van kazen. Deze creatieve energie is terug te vinden bij het team van de kaasmakerij, waar Anaïs en Jeanne een flink handje helpen door nieuwe ideeën in te brengen voor de winkel.

Dus ja, in Destination Cœur de Flandre kunnen we meepraten over kaas, want we hebben tevreden koeien, boeren met nieuwe ideeën en een streek met passie!



DU LIEN ET DU DURABLE CHEZ PAUL & MARIA

Quand Annie s'est lancée dans l'aventure **Paul & Maria**, son souhait était de ramener le pain au village, et par conséquent le lien entre chacun. Pour cela, elle a fait le choix exigeant du durable et du local. Aujourd'hui, force est de constater que le pari est gagné haut la main !

Chez **Paul & Maria**, une gamme de cinq pains a été certifiée bio en mars 2021. Une gamme conventionnelle est également disponible afin de laisser un choix aux gourmands qui viennent à la boulangerie. Certes, cette cohabitation entre conventionnel et bio demande une organisation spécifique, mais pour Annie et son équipe, tout est possible quand c'est pour l'amour du bon pain et des bons produits. L'essentiel pour toute l'équipe est de faire le choix de la qualité, des matières premières aux produits finis : pains, viennoiseries et pâtisseries sont 100% faits maison. Et c'est également la transmission de ce savoir-faire et de ces valeurs qui donne toute sa saveur au pain. La boulangerie a également mis en place un système de dépôt de produits locaux, issus du village et des alentours immédiats : fruits, gaufres, fromage, jambon, terrines, jus de pommes, miel et confitures viennent compléter l'offre des pains, tout comme une épicerie de produits équitables. D'ici les fêtes de fin d'année, un système de Click & Collect sera mis en place pour encore plus d'efficacité !

Labellisée Accueil Vélo, la boulangerie déploie une offre de snacking et boissons, sur place ou à emporter. Quoi de plus agréable que de déguster des produits authentiques, attablé devant la vitrine, en sirotant une bière*, lors d'une pause rando bien méritée !

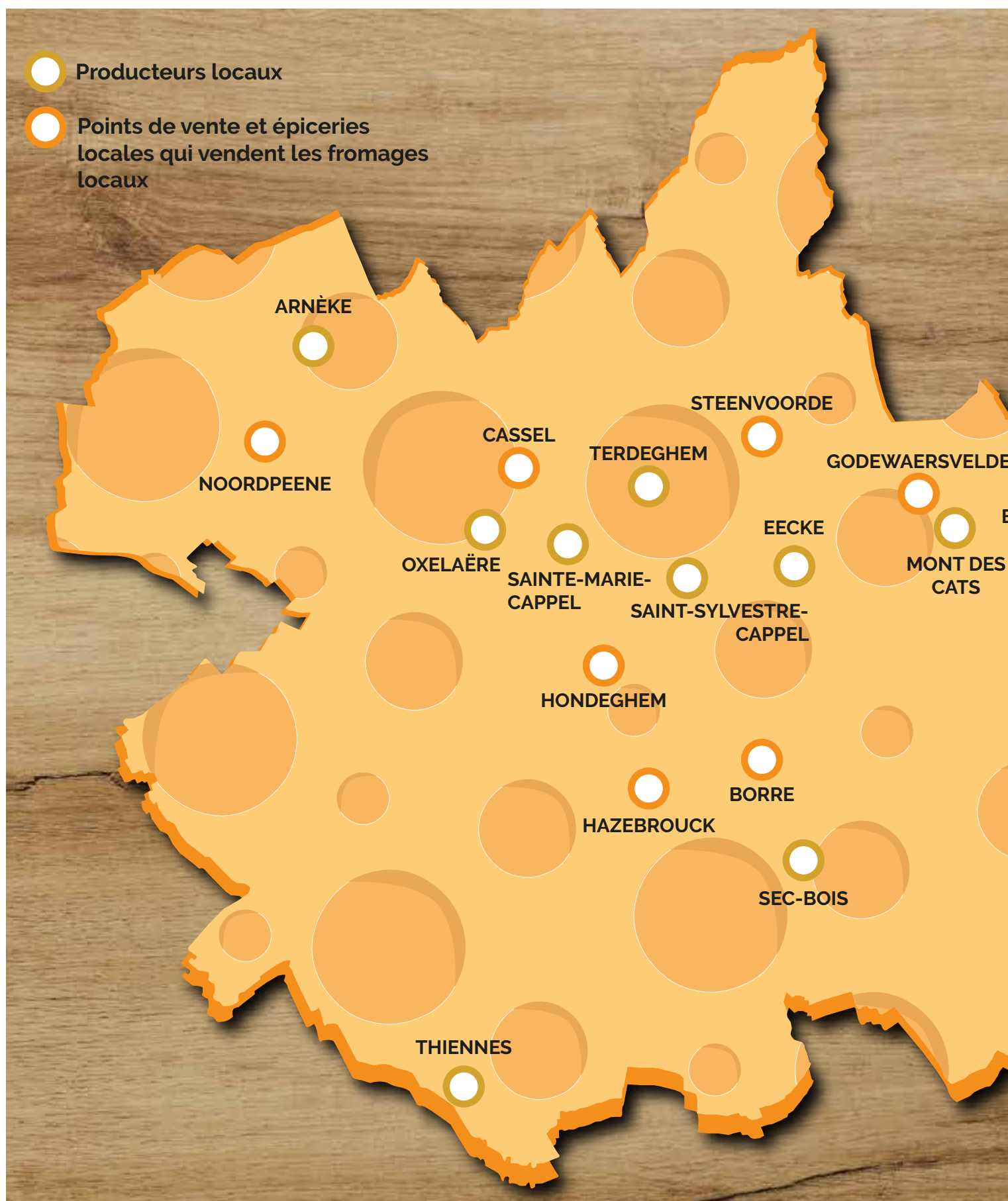
Et oui, Annie et son équipe ont remis le pain au cœur du village. Et chaque jour, ils font de l'atelier bien plus qu'une boulangerie. Alors lorsqu'un enfant franchit le seuil du magasin, le sourire aux lèvres, les yeux emplis de gourmandises on peut dire que l'aventure ne fait que démarrer !

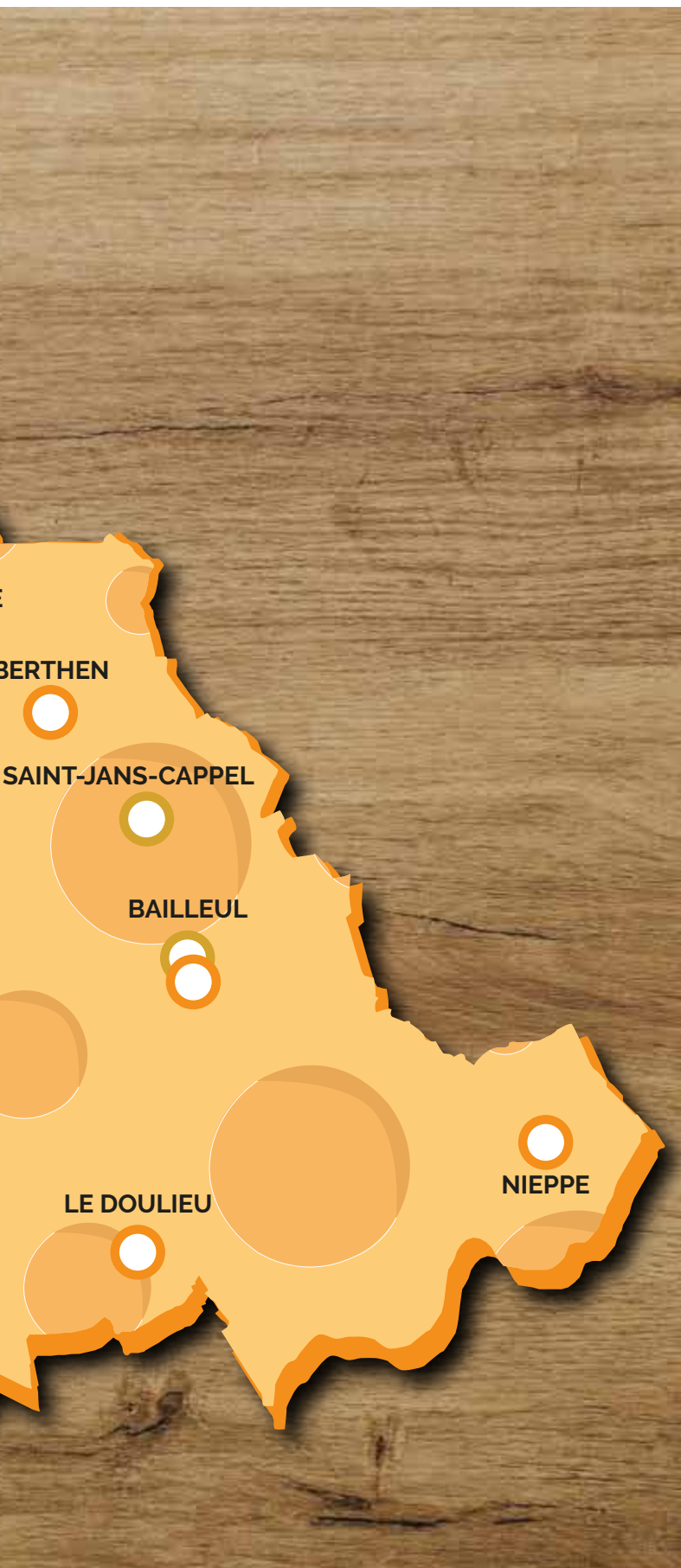


15 route de Cassel
59670 Sainte-Marie-Cappel
www.boulangerie-paul-et-maria.com
www.facebook.com/AtelierPauletMaria

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRODUCTEURS ET POINTS DE VENTE : LA CARTE





PRODUCTEURS LOCAUX

FERME PIERENS, ARNÈKE

Fromage de Bergues, Tomme d'Arnèke

FERME HENNION, BAILLEUL

Tomme de Bailleul, le Steent'joie, le Camembert Flamand, la brique Rouge Flamande, Fromage de Bergues

LA FROMAGERIE D'EECKE, EECKE

Le P'tit Belge, l'Eeckekaes, les Carrès, le Throublon...

LA FROMAGERIE DU MONT DES CATS, ABBAYE DU MONT DES CATS, GODEWAERSVELDE

Le grand Mont des Cats, l'Affiné des trappistes, le Flamay, le Dessert...

FERME DES TEMPLIERS, OXELAERE

Boulet de Cassel, Tomme du Reuze

FERME DEGRAEVE, OXELAERE

Le Fromage de Bergues

CÔTÉ FERME À SAINT-JANS-CAPPEL

La Tomme nature, frommes parfumées, le Cappel-Berg, le Cappel-Rouge, et fromages pour raclette...

FROMAGERIE DE FLANDRES, SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL

Le P'tit Flamand

FERME BEUN, SAINTE-MARIE-CAPPEL

Fromage au lait de vache : Pavé de Cassel, le Récollet, l'Ortie et l'Ail des ours, le Soleil de Cassel, le P'tit Cappellois, le P'tit Montagnard. Fromages de chèvres frais et affinés...

CHÈVRERIE DE TERDEGHEM, TERDEGHEM

Fromages frais, bûches cendrées, frommes.

CHÈVRERIE DU TANNAY, THIENNES

Fromages de chèvre au lait cru, frais, semi-affinés ou affinés. Fromages Frais nature, la Tomme de Thiennes, l'Vieux bouc, le Carré du Tannay, le Rustique, le Palet Thiennois semi-affiné...

LA FERME MOREEL, SEC BOIS (VIEUX BERQUIN)

La tomette de Sec Bois, la Tôme de Sec Bois

POINTS DE VENTE ET ÉPICERIES LOCALES

Au Rond-Point Fermier, BAILLEUL

Au Panier d'Antan, BAILLEUL

La Ferme des Saules, BAILLEUL

Bellenaert Café, BAILLEUL (COURT CIRCUIT)

L'épicerie Bar Biomonts, BERTHEN

Distributeurs produits Frais, à BORRE

Aux Caves de Cassel, CASSEL

Traditions en Nord, CASSEL

Racines, CASSEL

Magasin de l'Abbaye du Mont des Cats, GODEWAERSVELDE

Au Roi du Potje Vleesch, GODEWAERSVELDE

Toute une histoire, HAZEBROUCK

La Ferme d'Ancolie, HAZEBROUCK

Prise Direct', HAZEBROUCK

La Ferme des Mions, HAZEBROUCK (COURT CIRCUIT)

Le K'afé Bar Epicerie, HONDEGHEM

Au Doux Panier, LE DOULIEU

La ferme du Pont d'Achelles, NIEPPE

Aux délices des Flandres, NOORDPEENE

La Pommeraie d'Oxelaëre, OXELAËRE (COURT CIRCUIT)

Au Marché du Coin, STEENVOORDE

La Terferme, TERDEGHEM



CAËSTRE

GOURMANDISES GASTRONOMIQUES

TOUT D'ABORD, vous poussez la porte du restaurant, pour entrer dans cette jolie salle à la décoration élégante. Vous prenez place et parcourez des yeux le menu. Tout vous interpelle, et vous éveille les papilles.

A la carte, les produits locaux et de saison sont à l'honneur. De l'entrée au dessert, se succèdent des plats raffinés, subtilement présentés. C'est un régal pour les yeux ! Bien sûr, à la dégustation, c'est le festival de saveurs. Poireaux de Morbecque au **Cœur d'Artichaut à Morbecque**, Carbonnade confite à **L'Auberge à Caëstre**, Pigeonneau de Steenvoorde chez **Fenêtre sur Cour à Cassel**, Canard aux épices à **L'Auberge du Vert Mont à Boeschève**, tout est alléchant ! Pour le dessert, place à la crème à la chicorée de la **Table de Romain à Renescure**, ou l'association de figues et de mûres chez **Haut Bonheur de la Table à Cassel**.

Vous prenez le temps de déguster les mets dont on vous a expliqué les secrets de fabrication, l'origine des produits, la spécificité des parfums. C'est une expérience culinaire unique qui s'offre à vous, à la fois délicate et locale, élégante et conviviale. Bonne dégustation !

Retrouvez toutes les adresses des restaurants gastronomiques sur <https://www.coeurdeflandre.fr/preparez-votre-sejour/>



Vous êtes plutôt traiteur que resto ? Pas d'inquiétude, le même soin apporté à la qualité du produit est au rendez-vous dans nos boutiques, avec les produits du traiteur bailleulois André Desmis ! Toute une gamme de bouches vous attend : Pot'je vlesch, Terrine à la Bellenaert Triple, Terrine du Beffroi, le plus difficile sera de choisir !

GOURMET TREATS

Cross the threshold of the restaurant to find an elegantly decorated dining room. Take a seat and check out the menu. There are so many tempting delicacies. Your taste buds are in overdrive.

The menu features local and seasonal products. Sophisticated dishes with delicate presentation follow from the starter to dessert. It's a feast for the eyes!

Take your time and taste the dishes served complete with an explanation about secret recipes, the origin of products, and characterful flavours. This unique culinary experience is both delicate and local, elegant and heart-warming. Enjoy!

CULINAIRE SPECIALITEITEN

Stap binnen bij een restaurant en bekijk de stijlvolle inrichting. Neem plaats en ontdek de menukaart. Alles lijkt lekker en je wilt het allemaal proeven.

Op de menukaart staan seizoensproducten uit de streek centraal. Van het voorgerecht tot het nagerecht vind je verfijnde, met veel zorg bereide recepten. Een lust voor het oog!

Neem de tijd om de specialiteiten te proeven waarvan je de geheimen, de oorsprong en de typische smaak nu kent. Het is een bijzondere culinaire ervaring, met verfijnde streekproducten, in een elegant decor met een knusse sfeer. Eet smakelijk!



TERROIR, CONVIVIALITÉ ET NATURE, LA RECETTE DU BONHEUR À LA SAPINIÈRE.

Lorsque Virginie et Sébastien se sont arrêtés à Godewaersvelde en mars 2020, ils sont immédiatement tombés sous le charme de **la Sapinière**. L'idée leur est rapidement venue de proposer des produits de qualité, dans un écrin de nature et tout en convivialité.

C'est niché près de la grande cheminée que vous dégusterez une cuisine faite maison et locale. Ici, les produits sont de saison, la carte évoluant quatre fois par an. Fromage de Saint-Sylvestre-Cappel, pain d'Hazebrouck, bière locale, chaque ingrédient a son histoire, une saveur affirmée. Il porte en lui le caractère flamand de son producteur.

En cuisine, le produit est travaillé avec soin. Les viandes sont maturées et fumées sur place. C'est sur le billot, en salle, qu'elles sont ensuite découpées pour être cuites dans la cheminée, dans les règles de l'art. Les fruits de mer, issus de pêche française et de saison, sont également de la partie. Quel spectacle de voir le chef cuisiner sous nos yeux !

Et quel plaisir de voir notre assiette arriver avec le sourire ! Le service convivial et efficace prend le temps d'expliquer les recettes et l'origine des produits. Le cadre lumineux et verdoyant permet de s'évader tout en dégustant un succulent repas. Entre amis, en famille, chacun se sent à l'aise et y trouve son compte.

Cette convivialité, on la retrouve également lors des événements organisés par **la Sapinière** ! A noter notamment : le marché de Noël les 18 et 19 décembre qui mettra à l'honneur le terroir de Flandre.

Il n'y a pas de doute : pour une pause savoureuse au cœur des monts de Flandre, **la Sapinière** est l'adresse préférée des amateurs de grillades et de saveurs généreuses !



AUBERGE DE LA SAPINIÈRE

1671 route du Mont des Cats
59270 Godewaersvelde

www.laubergedelasapiniere.com
03 61 18 03 66
info@laubergedelasapiniere.com

Du jeudi au lundi, midi et soir

Y'A PAS DE SAISON...

(POUR DÉGUSTER UNE BONNE CRÈME GLACÉE !)

DEHORS, LES températures se sont rafraîchies. Il y a même un peu de givre certains matins. Mais, qu'à cela ne tienne ! Les glaces se dégustent toute l'année en Destination Cœur de Flandre !

Élaborées avec le lait des vaches flamandes, les crèmes glacées vont vous surprendre avec leurs saveurs gourmandes. Bien sûr, sur le devant de la scène, vous retrouverez les fameuses glaces à la vanille ou au chocolat de la **Ferme de l'Ancolie**. Mais que dites-vous d'une glace à la cacahuète par Catherine Danneels, d'**Oh Pré de Chez Vous** ? D'un parfum noix de coco chez **Côté Ferme** ? Ou encore d'une audacieuse recette à la rose et à la meringue de la **Ferme Wattelle** à Le Doulieu ? Pour des moments de fête, partagez donc un dessert de chez **Van Den Castele**, fabriqué à Saint-Sylvestre-Cappel ! Ou pour un instant fruité, tentez un sorbet de la **Ferme du Pont d'Achelles**.

Quelles que soient vos saveurs préférées, les desserts glacés sauront flatter vos palais de gourmands. Vous en reprendrez bien une cuillère ?



BÛCHE GLACÉE, VAN DEN CASTEELE



Où sont fabriquées vos glaces artisanales ?

OH PRÉ DE CHEZ VOUS

81 chemin des Cendres 59114 Steenvoorde
www.oh-pre-de-chez-vous.fr

FERME WATTELLE

1294 rue de la Rostraete 59940 Le Doulieu
www.ferme-wattelle.fr

VAN DEN CASTEELE

Route Nationale 59114 Saint-Sylvestre-Cappel
www.vandencastele.com

CÔTE FERME

55 rue de Berthen 59270 Saint-Jans-Cappel
www.facebook.com/coteferme.fr

LA FERME D'ANCOLIE

235 chemin des Champs 59190 Hazebrouck
www.facebook.com/profile.php?id=100042796763350

LA FERME DU PONT D'ACHELLES

1926 rue de Bailleul 59850 Nieppe
www.lafermedupontdachelles.fr

LA FERME BEUN

150 Chemin de Terdegheem 59670 Sainte-Marie-Cappel
www.fermebeun.com



Un séminaire d'exception, *au Château de Morbecque*

Ce matin-là, vous aviez rendez-vous entre collègues au **Château de Morbecque**, pour une journée de séminaire d'entreprise. Vous ne connaissiez ni l'endroit, ni le déroulé de la journée. Dès votre arrivée, vous fûtes stupéfiés par la beauté des lieux ! Le parc de 5 hectares, le château majestueux, les décors du jardin, tout était dépaysant.

Lors d'un accueil efficace et chaleureux des équipes de François-Xavier Prum, vous avez partagé quelques viennoiseries provenant de la boulangerie hazebrouckoise. Ainsi revigorés, vous étiez prêts à participer à une matinée de travail, dans une salle spacieuse et équipée de tout le matériel nécessaire.

Est-ce la présence du château des Montmorency ou l'émulation du travail en équipe qui vous a inspiré toute la matinée ? Un peu des deux certainement ! Car à l'issue de vos sessions de travail, vous étiez parvenus à créer une belle énergie au sein de votre groupe. Autant dire que la pause déjeuner préparée par les équipes du château était la bienvenue.

L'après-midi, vous avez eu l'occasion de suivre une visite des lieux. Quelle aventure ! Sauvé de justesse de la démolition, le **château de Morbecque** a été entièrement rénové dans le respect de son passé, tout en intégrant tout le confort moderne. Se balader ainsi dans le parc, c'est plonger dans son histoire et dans celle de la Flandre.

Pour clôturer la journée, vous avez participé à des activités ludiques au château et notamment un escape game. Rassurez-vous, vous n'avez perdu aucun collègue ! Mais vous vous quittez en ayant passé une journée à la fois productive et ludique, emplies de cohésion et de motivation. À demain au bureau !



Le Château de Morbecque

Salons de réception - Séminaires - Traiteur

Rue du Château 59190 MORBECQUE

www.lechateaudemorbecque.com

IDÉES BOUTIQUE

La Boutique de Destination Cœur de Flandre : le véritable Comptoir Flamand ! Du simple souvenir pour petits et grands en passant par les produits du terroir et l'artisanat local, vous y trouverez un concentré des meilleurs cadeaux à offrir ou à vous offrir !

Envie de faire découvrir des produits locaux ? Pensez aux paniers à offrir ou simplement à composer pour votre pique-nique avant de partir en randonnée dans les Monts !

Le fameux Pot'je Vleesch, la terrine à la bière, le délicieux jus de pommes des vergers flamands ou encore l'incontournable savoureuse bière locale... Autant de doux produits du terroir qui composeront votre panier.

SHOPPING IDEAS

Destination Cœur de Flandre Shop – the place to buy everything Flemish! From a simple souvenir for adults or children to local produce and crafts, here you will find a selection of the best presents you can give (or keep for yourself!).

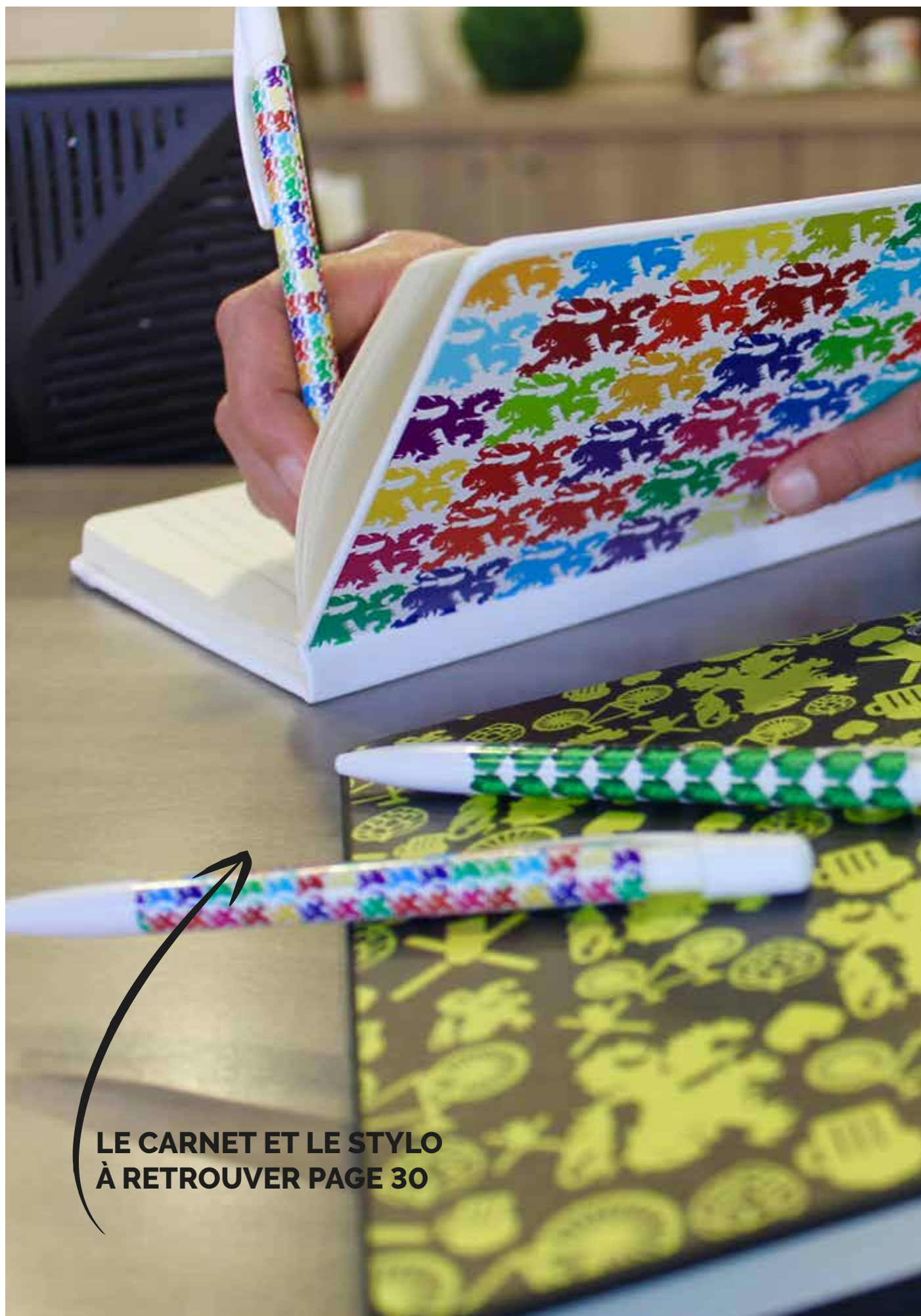
You could give a hamper as a gift or simply pack a picnic before setting off for a ramble in the Monts! The famous Pot'je Vleesch (a terrine made with beer) delicious apples from the Flemish orchards or the unmissable and delicious local beer are gourmet treats to fill up on.

CADEAUTIPS

Het winkeltje van Destination Cœur de Flandre: Vlaanderen in een notendop! Van een eenvoudig souvenirtje voor jong en oud tot streek- of ambachtsproducten: hier vind je het beste dat Vlaanderen te bieden heeft om cadeau te doen of jezelf mee te verwennen!

Je vindt er picknickmandjes en producten om zelf een picknick te maken voordat je gaat wandelen in de heuvels! De bekende Potje Vleesch, terrine met bier, heerlijke appelsap uit de Vlaamse boomgaarden maar ook het bekende lokale bier. Een ideale plek om specialiteiten te kopen!

RESERVATIONS.COEURDEFLANDRE.FR



**LE CARNET ET LE STYLO
À RETROUVER PAGE 30**

Les p'tits cadeaux



LE TOTE BAG



**LE CARNET
LE STYLO**



LE MUG

Souvenirs 100 % flamands



LE SAVON



LA PLANCHE



LA TERRINE

Cadeaux insolites



LE JEU D'ESTAMINET



LE DIFFUSEUR DE HOUBLON



LE KETCHUP DE BETTERAVE



LA LIQUEUR

Artisanat de Noël



LE SUJET



LE CRAYON



LE MOULE

Pour la Saint-Valentin



LE SAVON



LE POLO



LE BIJOU BRODÉ



LA BIÈRE

Les Box

#Mangezgourmand/MangezFlamand



LA BOX TERROIR*



LA BOX DÉGUSTATION*



LA BOX APÉRO*

Retrouvez les produits de la boutique, et plus encore, dans nos bureaux de Bailleul, Cassel, et Hazebrouck.

**Et sur reservation.
coeurdeflandre.fr**

* Suggestion de présentation

IDÉES CULTURE

Qu'est-ce qui compose la culture flamande ? Vaste sujet !

Mais nous proposons dans cette édition du magazine quelques premiers éléments de réponses. Tout d'abord, en franchissant la porte des musées du territoire. Vous y retrouverez un élan d'âme flamande, que ce soit par le bâti du lieu, par l'histoire des collections, par la singularité des œuvres.

Nous vous proposons aussi de rencontrer un passionné de géants. Petit en âge mais grand en inventivité, il vous montrera que cette tradition est toujours plus vivante en Destination Cœur de Flandre !

CULTURE IDEAS

Want to know more about the Flemish culture?

It's a long story! But we are going to give you some ideas. First, let's head for the region's museums. They all bear signs of their Flemish soul - either in the architecture of the building, in the history of the collections, or in their unique works. We are also going to meet a giant enthusiast. His innovative spirit makes up for his height. A sign that the tradition is alive and well in the Heart of Flanders Destination.

CULTURELE TIPS

Waar bestaat de Vlaamse cultuur allemaal uit? Dat is pas een breed onderwerp! Maar in deze uitgave van ons blad geven je alvast een paar antwoorden. Allereerst door binnen te stappen bij de musea in de streek. Je vindt er de sfeer van de Vlaamse geest, zowel in de gebouwen, de geschiedenis en de tentoonstellingen als bij het unieke karakter van de kunst. We nodigen je uit om iemand te ontmoeten met passie voor stadsreuzen. Deze kleine jongen is bijzonder creatief en laat je zien dat deze traditie nog steeds leeft in Destination Cœur de Flandre!

WWW.COEURDEFLANDRE.FR



CASSEL

PORTRAITS CROISÉS DE CONSERVATRICES

NOUS CONNAISSONS tous les musées, leurs tableaux, leurs galeries, leurs sculptures. Mais connaissons-nous l'intégralité de la vie du musée, une fois les visiteurs repartis et les portes closes ? Pour en savoir plus, partons à la rencontre des conservatrices et les directrices des trois Musées de France en Flandre.

D'ailleurs, qu'est-ce qu'un « Musée de France » ? « Leurs missions sont multiples » comme l'indique Chloé JACQMART, directrice du **Musée Benoît-De-Puydt à Bailleul**. Tout d'abord, il est question de conserver, de restaurer et d'enrichir les collections. Ces collections sont issues de l'histoire propre au musée. Par exemple, en ce qui concerne le **Musée des Augustins à Hazebrouck**, Marie-Flore COCQ explique que la collection a pour origine le cabinet de curiosités situé dans le collège, rue de la Sous-Préfecture. C'est sous l'impulsion de l'Abbé Lemire que le musée est ensuite constitué dans le bâtiment actuel. A Bailleul, les œuvres sont un don du collectionneur Benoît De Puydt, notable bailleulois, qui avait réuni de nombreux d'art objets en vogue dans la société bourgeoise du XIX^e siècle : mobiliers, céramiques ou encore peintures. Sandrine Vézilier-Dussart, conservatrice du **Musée de Flandre à Cassel**, nous témoigne par ailleurs de la variété des tâches qui constituent son métier « il faut savoir être gestionnaire, manager, développer le mécénat, les études scientifiques, écrire des publications... ». Le Musée de Flandre a notamment engagé depuis 2007 une politique d'acquisition soutenue, orientée vers l'art ancien et contemporain flamand. Des œuvres emblématiques de grands noms d'artistes flamands ont intégré la collection : Koen Vanmechelen, Eric de Ville ou encore Wim Delvoye. A cela s'ajoute la préparation des futures expositions, programmés 3 ans à l'avance. En bref, c'est toujours l'effervescence au musée, tant les projets foisonnent !

Deuxième mission d'un musée de France : rendre accessibles ses œuvres auprès du public et surtout les faire connaître. C'est là qu'intervient la médiation auprès des visiteurs. Ces derniers sont d'ailleurs parfois agréablement surpris par la richesse des collections ! A Hazebrouck par exemple, la configuration du lieu est telle qu'il faut en visiter la collection permanente pour accéder aux expositions temporaires. C'est ainsi que certains découvrent, ou redécouvrent, avec plaisir les tableaux flamands du musée. Au Musée de Flandre, à Cassel, une politique innovante a été mise en place dès 2010, avec notamment un accueil spécifique pour les tout-petits de 0 à 3 ans. Le musée propose également constamment des visites ludiques : escape game, visite contée ou encore atelier d'art plastique par exemple. Labellisé Tourisme et Handicap pour les 4 handicaps, le Musée de Flandre propose le long du parcours de visite des maquettes tactiles ou encore des textes en braille pour permettre à tous de découvrir ses œuvres.

Enfin, un musée de France doit contribuer à la recherche au sujet de sa collection, afin d'étudier l'histoire des œuvres.

A écouter les femmes à la tête de ces musées, une chose est certaine : ils font partie intégrante du paysage de Flandre ! Comme le dit à juste titre Chloé JACQMART, « Le musée est flamand de par sa situation géographique en plein cœur de la Flandre ». En effet, l'une des conditions du legs des objets de Benoît-De-Puydt était la création d'une académie de peinture à Bailleul. Le musée détient ainsi un certain nombre de tableaux régionalistes, de la main de peintres du territoire. Le musée a également connu, tout comme le territoire, les stigmates de la Première Guerre mondiale, en voyant une partie de sa collection disparaître à la fin du conflit.

A Cassel, le Musée de Flandre perché au sommet du mont offre une vue imprenable sur les plaines environnantes. Installé dans l'Hôtel de la Noble Cour, caractéristique avec sa façade Renaissance du XVI^e siècle, il offre une architecture flamande typique avec ses pas-de-moineaux, ses briques intérieures, ses boiseries chaleureuses. Ce cadre exceptionnel est ainsi un décor de choix à la présentation des œuvres, dans un parcours de visite où se mêlent art ancien et art contemporain,



Photo : Musée des Augustins - Hazebrouck

MARIE-FLORE COCQ, MUSÉE DES AUGUSTINS



SANDRINE VÉZILIER-DUSSART, MUSÉE DE FLANDRE

PORTRAITS OF CURATORS

We are all familiar with museums, their paintings, their galleries, and their sculptures. But just how much do we know about what goes on behind closed doors when the visitors are gone? To find out, we decided to meet the curators of three Flanders museums.

They all have the Musée de France label, but what does that mean? Chloé Jacqmart from **Musée Benoit-de-Puydt Museum in Bailleul** explains. "We have several purposes." First, preserving and expanding the collections. Marie-Flore Cocq from **Musée des Augustins in Hazebrouck** explains that their collection began with a curiosity cabinet initiated by Abbé Lemire. In **Bailleul**, the works were donated by the collector, Benoit de Puydt, a prominent local.

The second purpose of Musées de France is to communicate about the works and make them accessible to the public. That's called cultural mediation. For example, the **Musée de Flandre in Cassel**, put in place an innovative policy in 2010, creating a special service for toddlers aged up to three years. The Musée de Flandre has the Tourisme et Handicap label and offers tactile models and Braille texts to make the works accessible to all.

These museum leaders are certainly an integral part of the Flanders landscape! As Chloé Jacqmart so rightly puts it, "the museum is Flemish simply because it is in Flanders". One of the conditions of Benoit de Puydt's donation was the creation of a painting Academy in **Bailleul**. As a result, the museum owns a number of paintings by local artists.

Perched on a hilltop in **Cassel**, the Musée de Flandre offers a stunning view of the surrounding plains. Located in the Hôtel de la Noble Cour, characteristic with a Renaissance facade dating back to the 16th century, the architecture features typically crow-stepped gables, interior brick and cosy woodwork.

Similarly, in **Hazebrouck**, the acquisition of Flemish paintings was initiated by the development of a museum by Abbé Lemire. With a heritage monument in Saint-Eloi church, the link with the Maison de l'Abbé Lemire just a few metres away, and the building's typical architecture, the museum reflects strong roots in the city.

Visitors have a close link with the museum, and so do those who live with it daily. It's difficult for Chloé and Marie-Flore to choose their preferred work from the collections. But they gave it a go anyway. For Chloé, it is an exotic wooden cabinet that also appears in the portrait of Benoit which indicates his attachment. Marie-Flore prefers a painting by Jérôme Bosch with abundant details, quality and colours.

For information about upcoming temporary exhibitions and other activities for the public, check out the programme here : www.coeurdeflandre.fr



entièrement tournés vers la Flandre. Le visiteur est alors invité à saisir toute la richesse de l'art flamand, peu importe sa période. Ce parcours audacieux est la marque de fabrique du Musée de Flandre !

De même, à Hazebrouck, l'acquisition de peintures flamandes est initiée par le développement du musée par l'Abbé Lemire. Le fait de détenir du patrimoine de l'église Saint-Eloi, le lien tissé avec la Maison de l'Abbé Lemire située à quelques mètres du musée, ou encore l'architecture typique du bâtiment confirment cet ancrage fort au sein de la ville.

Si les visiteurs entretiennent un lien étroit avec le musée, il en va de même pour celles qui le vivent quotidiennement. En effet, difficile pour Chloé ou Marie-Flore de faire le choix d'une œuvre fétiche parmi les collections. Mais elles se sont tout de même prêtées à l'exercice ! Pour Chloé, il s'agit d'un meuble-cabinet en placage d'ébène, orné d'incrustations qui apparaît également dans le portrait de Benoît, et dont on peut supposer l'attachement. Pour Marie-Flore quant à elle, il s'agit d'un tableau de l'atelier Jérôme Bosch, foisonnant de détails, de qualité et de couleurs. Enfin, Sandrine Vézilier-Dussart a fait le choix de *Möbius Dual Corpus Direct Current* de Wim Delvoye. Cette œuvre a d'abord fait l'objet d'une présentation au musée en 2015, avant d'être acquise en 2019. Cette pièce contemporaine interpelle de part sa forme. Elle rentre en résonance avec les autres œuvres exposés à ses côtés de façon évidente, ce qui en fait une pièce majeure des collections du musée.



CHLOÉ JACQMART, MUSÉE BENOÎT-DE-PUYDT

Pour préparer votre prochaine visite au musée, retrouver la programmation des futures expositions temporaires ainsi que les animations à destination des publics : notre agenda sur le site www.coeurdeflandre.fr



MUSÉE BENOÎT-DE-PUYDT 24 rue du Musée 59270 BAILLEUL
www.musee-bailleul.fr

MUSÉE DE FLANDRE 26 Grand Place 59670 CASSEL
www.museedeflandre.fr

MUSÉE DES AUGUSTINS 5 rue des Augustins 59190 HAZEBROUCK
www.ville-hazebrouck.fr/decouvrir-hazebrouck/patrimoine/le-musee-des-augustins

GEKRUISTE PORTRETTE VAN CONSERVATRICES

We kennen allemaal musea, met hun schilderijen, galerijen en beelden. Maar weten we hoe het er werkelijk in een museum aan toe gaat, wanneer de bezoekers weer weg zijn en de deuren sluiten? Om dat te ontdekken, maken we kennis met de conservatrices van drie musées de France-musea in Vlaanderen.

En trouwens, wat is een Musée de France eigenlijk? "Deze musea hebben diverse missies", vertelt Chloé Jacqmart van het **Musée Benoît-de-Puydt in Bailleul**. Allereerst draait het om het beheren en uitbreiden van museumcollecties. Bij het **musée des Augustins in Hazebroek** legt Marie-Flore Cocq uit dat de collectie afkomstig is uit een rariteitenkabinet dat gemaakt werd onder invloed van de Abt Lemire. In **Bailleul** is de kunst een gift van verzamelaar Benoît de Puydt, een toonaangevende inwoner van Bailleul.

De tweede taak van een Musée de France: het tentoongestelde werk toegankelijk maken voor publiek en bekendheid geven. Hier komt het belang van bezoekers informeren kijken. Bij het **Musée de Flandre in Kassel** is er in 2010 een innoverend beleid ingevoerd, met een speciaal onthaal voor kleintjes van 0 tot 3 jaar. Dit Musée de France, met het keurmerk Toerisme en Handicap, biedt langs heel het bezoekersparcours speciale tablets en teksten in braille om de tentoonstelling voor elk publiek toegankelijk te maken.

Als je de vrouwen aan het hoofd van deze musea hoort wordt een ding duidelijk: ze maken deel uit van het Vlaamse landschap! Zoals Chloé Jacqmart het zo mooi zegt: "een museum is Vlaams vanwege het feit dat het in Vlaanderen ligt". Een van de voorwaarden voor de gift van Benoît de Puydt was dan ook het oprichten van een kunstschilderacademie in **Bailleul**. Zo hangen er in het museum een aantal werken uit de streek, gemaakt door lokale kunstschilders.

In **Kassel** biedt het Musée de Flandre vanaf de Mont Cassel een adembenemend uitzicht op de omgeving. Het museum huist in het Hôtel de la Noble Cour, een kenmerkend gebouw met een 16e eeuwse renaissancegevel en typische Vlaamse bouwstijl met trapgevels, bakstenen binnen en warm houtwerk.

In **Hazebroek** begon de aanwinst van Vlaamse doeken met de uitbreiding van het museum door de Abt Lemire. Erfgoed als de Saint-Eloi kerk, de band met het Maison de l'Abbé Lemire op steenworp afstand van het museum en de kenmerkende bouwstijl van het museum bevestigen de sterke verankering met de stad.

Niet alleen de bezoekers hebben een nauwe band met het museum, ook de mensen die er dagelijks mee bezig zijn ervaren dat zo. Chloé en Marie-Flore vinden het dan ook lastig één favoriet werk te kiezen uit de diverse collecties. Maar ze willen het wel proberen! Voor Chloé is dat het kastje van exotisch hout dat ook op het portret van Benoît staat, en waar hij waarschijnlijk erg aan gehecht was. Voor Marie-Flore is dat een doek van Jeroen Bosch, met een groot aantal prachtige details en kleuren.

Voor het overzicht van de komende tijdelijke tentoonstellingen en evenementen voor bezoekers kun je op onze website de agenda bekijken www.coeurdeflandre.fr



MUSÉE DE LA VIE RURALE



La Destination Cœur de Flandre compte également un dense réseau de musées associatifs : traditions populaires, figures locales, ou encore histoires flamandes s'y mêlent et s'y révèlent. Ils intègrent et participent au Réseau des Musées de Flandre.

Retrouvez leurs coordonnées dans notre carte touristique ou sur : <https://www.coeurdeflandre.fr/preparez-votre-sejour/>

À L'HÔTEL DE VILLE



Au cœur de la grand place de CASSEL, Anne et Laurent vous convient, depuis quinze ans, en toute simplicité, à venir déguster des plats typiques de la cuisine flamande. Cette brasserie chaleureuse et conviviale reçoit également des repas de famille, d'entreprise ou de groupes pour les petits-déjeuners, déjeuners et goûters.

Une à deux fois par mois, venez vous divertir en écoutant un groupe de rock ou folk, tout en dégustant une bonne bière artisanale.



21 Grand Place 59670 CASSEL
03 28 42 41 38
alhoteldeville@orange.fr
f AHDVCASSEL

TOM, PETIT FLAMAND PASSIONNÉ DE GÉANTS



TOM ET CAMILLE

TOM EST un petit Winnezeelois, avec des rêves plein la tête. Mais pas seulement ! Il a pour passion les géants. Avec beaucoup d'inventivité et de tendresse, il a déjà façonné une géante, Camille, représentant une infirmière en hommage au personnel soignant. Son initiative lui a même valu une médaille d'honneur ! Nous avons posé quelques questions à ce petit garçon inventif. Ses réponses touchantes montrent à quel point les traditions flamandes se partagent au sein de la famille, dès le plus jeune âge. Merci à toi, Tom, d'avoir répondu à nos questions, et bravo pour tes géants !

Bonjour Tom, peux-tu nous dire d'où te vient cette passion pour les géants ?

Parce que mes parents aiment les géants. Ça vient que papa et maman adorent Reuze Papa et Reuze Maman. La passion a été partagée quand on a construit Eloi à Winnezele et la grosse tête de Stéphane Bern pour Cassel Village préféré des Français.

Quelles sont les étapes de création d'un géant ? Par quoi commencer ? Comment vient l'idée ? Quelles sont les matières nécessaires ? Quelles sont les difficultés à éviter ?

En premier, il y a la création du corps : avec du bois, du papier mâché (journal+ colle) et du grillage à poule. Pour créer les mains on utilise des gants en latex qu'on remplit de mousse et recouvre de papier mâché et peinture.

Ensuite, c'est le bas du géant, le panier : là où le porteur se met il faut mettre des épaulettes en mousse. Puis rattacher le bas avec le corps par des vis boulons écrous.

On termine par la tête : on sculpte la tête dans du polystyrène avec un cutter ou scie sabre, on met du papier mâché dessus, on peint et on colle les cheveux. On fixe la tête au corps.

L'idée de créer Camille, c'est quand mes frères avaient le Covid pour me changer les idées avec papa.

Les difficultés à éviter : mise en place du grillage, coller la tête, mettre les cheveux au bon endroit, dessiner les yeux, bien placer le nez, la bouche et les oreilles sur le visage.

Ton plus beau souvenir de géant ?

C'est avec ma géante Camille quand on est sortis la première fois à Bergues début juillet et quand j'ai eu ma médaille d'honneur de l'assemblée nationale par la députée Jennifer De Temmerman.

Tes géants préférés de Cœur de Flandre ?

Eloi, Reuze Papa, Reuze Maman, ma géante Camille l'infirmière.

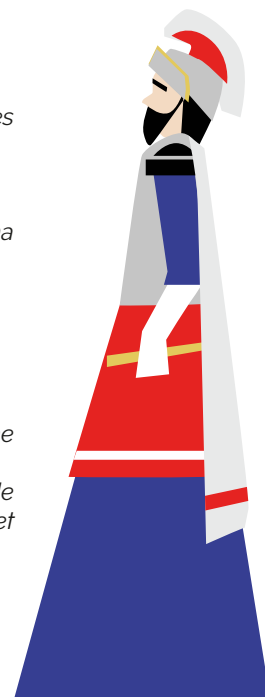
Tu as des futurs géants en préparation ? Des rêves à accomplir ?

Oh oui ! Il y a Paul : c'est une tête que papa a trouvée chez un antiquaire qui deviendra une grosse tête comme celle de Cassel.

Et Armand : c'est un géant récupéré en Belgique donné par un particulier. On doit refaire son panier, changer le grillage, remettre du papier mâché, un costume, refaire son visage et son nez qui est complètement cassé et relier la tête au corps.

Mon rêve ? : porter Reuze Papa et Reuze Maman, je suis déjà sur la liste c'est de génération en génération

Et j'aimerais être créateur de géants et bricoler chez les autres, aider papa dans son entreprise.





REUZE PAPA, REUZE MAMAN ET ELOI DE WINNEZEELE

TOM - THE LITTLE FLEMISH LOCAL WITH A PASSION FOR GIANTS

Little Tom from Winnezele has a head full of dreams. But he doesn't stop there! He is fascinated by giants. He has already used his inventive spirit to create a giant that exudes tenderness. Her name is Camille and she represents a nurse as a tribute to healthcare workers. He has already received a medal of honour for his initiative! We asked this creative little boy a few questions. His touching responses reveal how Flemish traditions are a focus in his family from a young age. Thanks for answering our questions Tom, and bravo for your giants!

TOM, DE KLEINE VLAMING MET PASSIE VOOR STADSREUZEN

Tom is een jonge inwoner uit Winnezele, hij is een echte dromer. Maar dat niet alleen! Hij heeft een passie voor stadsreuzen. Met veel creativiteit en genegenheid heeft hij al eens een stadsreus gemaakt: Camille. Een verpleegkundige uit eerbetoon voor het ziekenhuispersoneel. Zijn werk werd beloond met een eremedaille! We hebben dit vindingrijke mannetje een paar vragen gesteld. Zijn lieve antwoorden laten ons zien hoe belangrijk Vlaamse tradities zijn in het gezinsleven, en dat ze van kleins af aan worden meegegeven. Dankjewel, Tom, dat je onze vragen wilde beantwoorden, en goed bezig met je stadsreuzen!

Au coeur des HÔTES

MAISON D'HÔTES DE CHARME , ICI...LE NORD VOUS ACCUEILLE !



3 Chambres, Parking sécurisé
4 vélos électriques à disposition

4, rue d'Hondschoote
Entrée: 2, Chemin des Cendres
59114 Steenvoorde

www.aucoeurdeshotes.com
contact@aucoeurdeshotes.com
Tel: +33 6 25 60 84 93

IDÉES NATURE

En automne et en hiver, la Destination Cœur de Flandre est bien loin d'être endormie ! Des flamboyantes couleurs d'octobre aux journées enneigées de février, c'est une autre façon d'aborder les paysages et la biodiversité qui vous attend.

Tendez l'oreille et percevez les chants des oiseaux. Ouvrez les yeux et décelez des teintes lumineuses et automnales.

Profitez d'une balade à l'aube ou au crépuscule pour découvrir la Flandre autrement !

NATURE IDEAS

The Heart of Flanders Destination doesn't rest on its laurels in autumn and winter! The region has its own approach to landscape and biodiversity, bedecked in flamboyant colours in October and enjoying snowy days in February. Listen carefully to hear birdsong. Open your eyes and enjoy bright autumn hues. Take a walk at dawn or dusk to discover a different Flanders altogether!

NATUURTIPS

In het najaar en de winter is Destination Cœur de Flandre echt niet ingeslapen hoor! Van de gouden herfsttinten tot de besneeuwde dagen in februari kun je het landschap en de biodiversiteit van een hele andere kant ontdekken. Luister goed en hoor hoe de vogels fluiten. Kijk rond en ontdek de prachtige najaarskleuren. Maak van een ochtend- of avondwandeling gebruik om Vlaanderen vanuit een andere hoek te bekijken!

WWW.COEURDEFLANDRE.FR



SAINT-JANS-CAPPEL



MONT NOIR

COULEURS D'AUTOMNE

LE JOUR se lève, enveloppant d'une brume cotonneuse le paysage aux alentours. Les lumières sont douces. La nature semble endormie. Mais vous partez tout de même en balade, car l'automne s'offre à vous. Direction la Forêt de Nieppe, les pentes du Mont des Cats ou encore celles du Mont Noir pour en profiter !

Peu à peu, le soleil pointe le bout de son nez. Ses rayons réchauffent lentement l'atmosphère. Tout prend une teinte dorée, le panorama s'embrasse ! Vous profitez d'un instant pour embrasser d'un regard ce paysage chaleureux. En route, les feuilles mortes orangées craquent sous vos pieds, les briques des maisons sont encore plus chaleureuses, les bois des moulins renvoient des teintes d'ambre. Vous empruntez des sentiers où l'odeur des sous-bois est caractéristique de l'automne. Ici un champignon, là quelques marrons décorent le chemin. Toutefois, l'après-midi avance, et une pause réconfortante accompagnée d'une boisson chaude se laisse prendre !

Le crépuscule n'est pas encore tout à fait là. Le coucher de soleil rasant offre au ciel des teintes flamboyantes et spectaculaires, qui n'existent qu'en arrière-saison. Votre ombre s'allonge le long du chemin du retour. Vous rentrez, la nuit tombe, le calme revient. Et vous restez en mémoire ces fabuleuses couleurs d'automne.

AUTUMN COLOURS

At sunrise, the surroundings are wrapped in a woolly mist. The light is soft. Nature is sleepy. But a walk is tempting, because it's autumn. Head to Nieppe forest, the slopes of Mont des Cats or Mont Noir to soak it up!

The sun appears gradually. Its rays slowly warm the atmosphere. The panorama is embraced by golden light. Revel in this furtive moment with an embracing eye. Dead leaves in orange hues crackle under your feet. The colours of the brick houses are even warmer. The wood of the mills reflect amber shades. The trails are embalmed in the autumn scents of undergrowth. Look out for mushrooms and chestnuts along the way. Celebrate the afternoon light with a refreshing break and a comforting hot drink.

Twilight is on its way. The sunset skims the horizon, offering spectacular fiery hues that are typical of late autumn. Your shadow lengthens on the return journey. Home again, night falls, and peace returns. Your memory is full of fabulous autumn colours.

HERFSTKLEUREN

De dag breekt aan en hult het omliggende landschap in een katoenen damp. Het licht is zacht. De natuur lijkt te slapen. Maar je gaat er toch op uit, want de herfst nodigt je uit. Op naar het bos van Nieppe, de hellingen van de Katsberg of de Zwarteberg om ervan te genieten!

De zon komt zachtjes tevoorschijn. De zonnestralen warmen de sfeer langzaam op. Alles krijgt een gouden gloed en het uitzicht wordt steeds breder. Je maakt van het moment gebruik om een blik te werpen op dit warme landschap. Onderweg kraken oranje kleurende bladeren onder je voeten, het baksteen van de huizen lijkt nog warmer en het hout van de molens weerkaatst ambertinten. Je loopt over paadjes waar de geur van struikgewas je aan de herfst doet denken. Langs de route zie je hier een paddenstoel en daar een paar kastanjes. Maar, het wordt steeds later in de middag, dus het is tijd voor een hartverwarmende pauze met een warm drankje!

De avond is nog niet helemaal gevallen. De beginnende zonsondergang maakt de hemel vurig en spectaculair, een uitzicht dat je alleen in het najaar krijgt. Je schaduw wordt op de terugweg steeds langer. Eenmaal aangekomen wordt het langzaam donker en rustig. Maar die prachtige herfstkleuren zullen je nog lang bijblijven.



COMME À LA MAISON, AU CAFÉ DE LA MAIRIE À FLÈTRE

Une cuisine authentique et familiale, c'est la promesse hautement tenue par Jean-Charles DEBAILLEUL au Café de la Mairie.

Cela fait quatre générations que la famille accueille les voyageurs et les villageois au café. Marie-Jo, la maman de Jean-Charles, a notamment passé 41 ans derrière le comptoir, ayant à cœur de réunir chacun autour d'une table.

Aujourd'hui, le Café de la Mairie propose également une offre de restauration. Ici, tout est fait maison : les viandes sont découpées à la minute, les sauces sont cuisinées dans les règles de l'art, les pâtisseries sont réalisées sur place. Ce qui compte, c'est la qualité et le travail du produit, au service du goût.

L'adresse est également reconnue des habitués pour ses menus mensuels : un couscous une fois par mois, et surtout la tête de veau chaque 3ème mercredi du mois, qui fait se déplacer les gourmands de toute la région.

Le Café de la Mairie, labellisé Café Rando, accueille aussi les randonneurs, sur rendez-vous préalable. Une salle d'une quarantaine de couverts peut être privatisée pour la quiétude du groupe.

Amour des bons produits, qualité des saveurs, accueil convivial, voilà tous les bons ingrédients pour qu'on se sente comme à la maison au Café de la Mairie !

Café de la Mairie

640 ROUTE NATIONALE
59270 FLÈTRE
03 28 40 19 24

Ouvert le midi du mardi au dimanche
et vendredi et samedi soirs



restaurantcafedelamairie

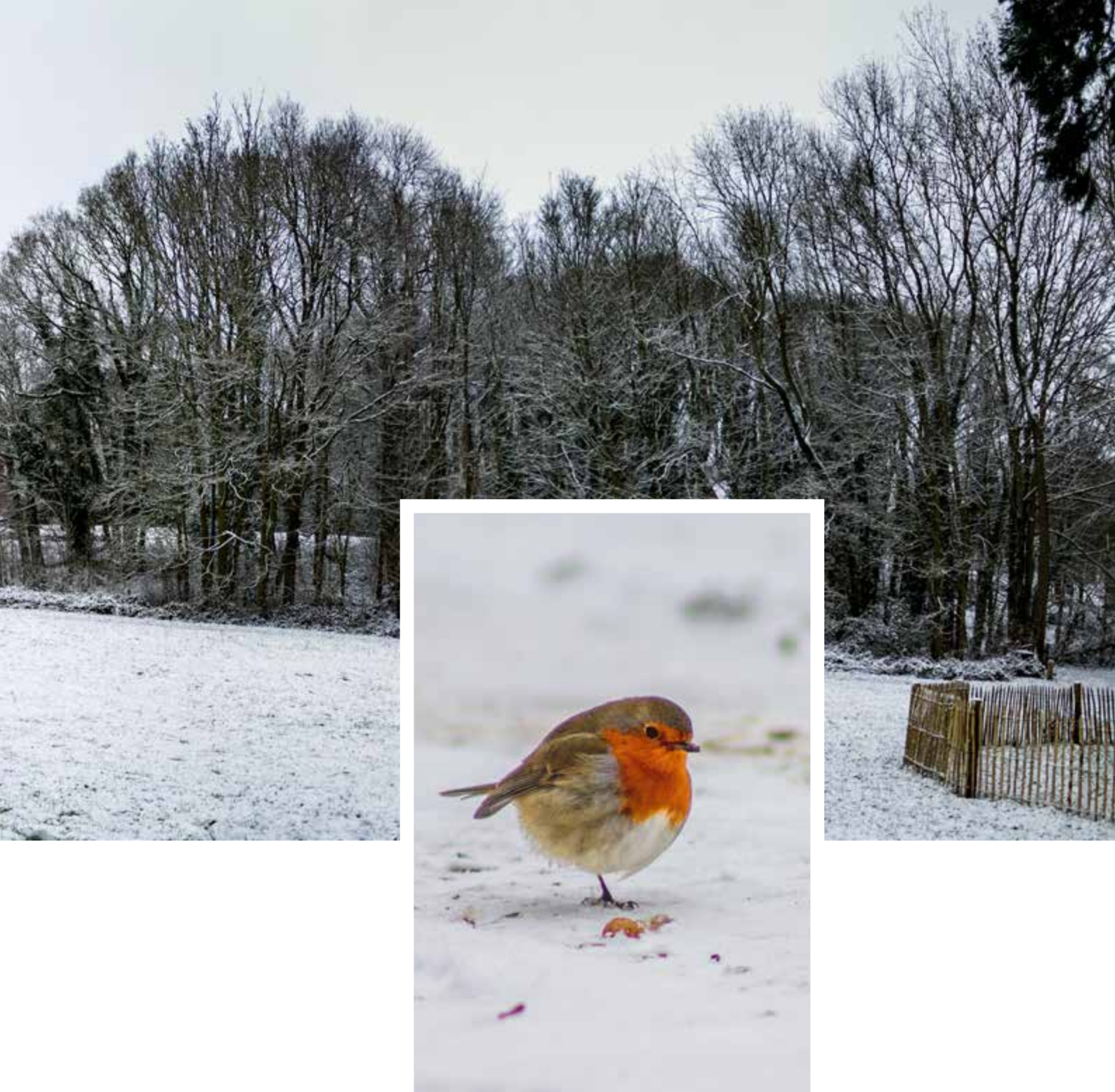


L'HIVER AU PARC MARGUERITE YOURCENAR, UN INSTANT À PART

O **N Y PASSE** au printemps contempler les jacinthes qui colorent les sous-bois. On y vient en été pour passer un après-midi en famille. Mais saviez-vous que le Mont Noir vous réserve bien des surprises une fois l'hiver venu ?

C'est le matin, la brume se dissipe lentement au pied du Mont Noir, faisant apparaître Saint-Jans-Cappel et son panorama. Les sentiers du parc Marguerite Yourcenar dégagent une ambiance particulière, sereine, intime. Les bruits de pas sont étouffés par les feuilles tombées sur le sol. En hiver, le parc vous offre un autre visage. Les arbres révèlent leur ramure, cachée tout l'été par leur feuillage abondant. Prenez un instant pour observer les branchages tortueux, les rameaux nouveaux. Certaines essences, comme le hêtre pourpre ou le sequoia, renvoient directement à l'histoire du parc et de la famille Cleenewerck de Crayencour. A l'époque de leur plantation, les espèces exotiques étaient en vogue auprès des familles bourgeoises. Et si vous observez attentivement les écorces, vous y distinguerez peut-être des éclats d'obus datant de la destruction du château en 1918.

En hiver aussi, le parc est plein de vie. Les arbres nus sont propices à l'observation de la faune locale. Mésange, pic-vert, rouge-gorge, grive, quel oiseau croiserez-vous en chemin ? Soyez attentifs à leurs chants. Vous constaterez que selon l'endroit où vous marchez, ils seront différents. Certaines espèces préfèrent les sous-bois, d'autres les étendues plus dégagées de la plaine. Vers la ferme Cappoen, avec un peu de chance, vous ferez peut-être la rencontre furtive d'un chevreuil ! Peu à peu, les plantes reviennent à la vie. Dès janvier, les jeunes pousses d'ail des ours pointent le bout de leur nez et nous font la promesse d'orner bientôt les sous-bois de leurs fleurs blanches.



WINTER OP HET PARK MARGUERITE YOURCENAR: EEN UNIEK BEZOEK

Je komt er in het voorjaar de hyacinten bekijken die kleur brengen in het struikgewas. 's Zomers kom je er om een middagje met je gezin door te brengen. Maar ook in de winter is de Zwarteberg een bijzonder verrassende plek.

's Ochtends wanneer de mist langzaam weg trekt aan de voet van de Zwarteberg komen Sint-Janskappel en het panorama tevoorschijn. Langs de paadjes van het park Marguerite Yourcenar hangt een unieke, rustige en knusse sfeer. Geluiden van voetstappen worden gedempt door de bladeren op de grond. In de winter ziet het park er heel anders uit. De bomen laten hun takken zien, die heel de zomer door dichte bladeren worden bedekt. Neem de tijd om het gedraaide en ingewikkelde takkenwerk te bekijken. Sommige boomsoorten, zoals de rode beuk of de mammoetboom vertellen over de geschiedenis van het park en de familie Cleenewerck uit Crayencour. Toen deze bomen werden geplant waren exotische boomsoorten erg in trek bij adellijke families. En als je goed kijkt naar de boomschors zie je misschien granaatscherven uit de tijd dat het kasteel werd verwoest, in 1918.

Ook 's winters is het park levendig. De kale bomen zijn ideaal om de lokale fauna te ontdekken. Mezen, groene spechten, roodborstjes of lijsters: welke vogels kom jij onderweg tegen? Luister goed naar hun gefluit. Je zult zien dat je op verschillende plekken anders hoort fluiten. Sommige vogels vinden het struikgewas fijn, terwijl andere vogels de voorkeur geven aan de uitgestrekte vlaktes. Bij de Cappoen boerderij kom je met een beetje geluk een hert tegen.

Naar gelang het weer verandert de sfeer op de berg. Bij regen hoor je het water over de boomschors sijpelen en tegen de grond aan slaan. Je ruikt dan de geur van het struikgewas. Bij de ondergaande zon krijgt de hemel een roze kleur, wordt het licht goud en schijnt op elk detail van het park. En wanneer het sneeuwt wordt alles zo sprookjesachtig! Dan zie je op de grond de sporen van dieren die er hebben gelopen. Op de takken speelt de sneeuw met de zwaartekracht. Elk geluid weerkaatst weer anders.

Bij elk seizoen kun je heerlijk door de natuur van de Zwarteberg struinen. De lokale fauna ontdekken, het landschap bewonderen en inspiratie opdoen. Daarom ben je hier zelfs 's winters, wanneer het compleet rustig is op het park, zonder twijfel op de juiste plek!



Selon la météo, vous pouvez constater les changements d'atmosphère qui se passent sur le Mont. Un jour de pluie, vous pouvez entendre l'eau ruisseler sur les écorces, claquer sur le sol. Vous sentirez l'odeur des sous-bois. Quand le soleil se couche, le ciel prend des tons rosés, la lumière se teinte de doré, et chaque détail du parc en est mis en valeur. Et quand il neige, alors tout devient magique ! Au sol, vous distinguez les empreintes des animaux qui vous ont précédé. Sur les branches, les épaisseurs de neige défient la gravité. Chaque son résonne différemment.

En toute saison, il fait bon de flâner en pleine nature au Mont Noir. Observer la faune locale, prendre le temps d'admirer un paysage, inspirer. C'est pourquoi, même en hiver, alors que le calme règne sur le parc, aucun doute, vous êtes au bon endroit !



WINTER AT PARC MARGUERITE YOURCENAR - ANOTHER WORLD

Spring is for observing hyacinths that brighten the undergrowth with vivid colour. Summer is ideal for an afternoon with your family. But Mont Noir is full of surprises when winter arrives.

In the morning, the mist slowly dissipates at the foot of Mount Noir, revealing Saint-Jans-Cappel and its panorama. The pathways through Parc Marguerite Yourcenar exude an intriguing atmosphere that is peaceful and intimate. The sound of your footfall is hushed by the layer of dead leaves on the ground. The park is completely different in winter. The trees, hidden by abundant foliage in summer, reveal their branches. Stop to observe the twisting branches and knotted twigs. Some species, such as the purple beech or sequoia are a direct reflection of the park's history and the Cleenewerck de Crayencour family. When they were planted, exotic species were in vogue with bourgeois families. Careful observation of the bark shows marks from shrapnel dating back to the castle's destruction in 1918.

The park is lively in winter too. The bare trees are the perfect backdrop for observing local wildlife. Watch carefully for signs of blue tits, green woodpeckers, and thrush along the way. Listen for their song. The melody changes as you walk around. Some species prefer undergrowth, others prefer the more open plains. With a bit of luck, you might even catch sight of a deer near Cappoen farm.

The atmosphere around the Mont changes with the weather. On a rainy day, you can hear the water running over the bark and falling to the ground with a little clap. Breathe in and smell the odour of the undergrowth. When the sun sets, the sky turns rosy, the light is golden, and every detail of the park is highlighted. When it snows, the scenery is magical! The footprints of animals that went before you are still visible. Snow weighs heavily on the branches, defying gravity. Each sound resonates differently.

Mount Noir offers nature walkers a different spectacle all year round. Observe the local wildlife and take time to breathe and admire the landscape. Even in winter, when the park is quiet, it's the place to be.



Un supplément d'âme flamande au Chalet du Mont-Noir

Pousser la porte du **Chalet du Mont-Noir**, c'est s'immerger dans la convivialité flamande dans toute sa splendeur. Perché au sommet de la frontière franco-belge, l'établissement porté par Bénédicte Duyck et son équipe essentiellement féminine a pour devise la convivialité et la qualité.

Ici, tout est fait maison à base de produits frais ! Parmi les spécialités de cette cuisine gourmande et familiale, les habitués privilégient la carbonnade, le lapin à la moutarde ou encore les grillades. Ce souci du « bien-faire » et du « bien-manger » est partagé par tous, en salle et en cuisine. Cela se ressent auprès des gourmands qui viennent passer un bon moment en famille.

Que ce soit dans la nouvelle salle, auprès de la fresque ou à côté du bar, partout cette ancienne bâtisse diffuse une atmosphère typiquement flamande qui fait se sentir comme à la maison. Le décor empli de Lions de Flandre, de houblon et de souvenirs de nos grands-mères nous invite simplement à profiter de l'instant présent, à partager une table généreuse et à transmettre à chaque convive un peu plus de l'esprit d'ici !



Le Chalet du Mont-Noir

12 route de Westoutre
59270 Saint-Jans-Cappel
03 28 40 62 29 - 07 57 44 68 89

Ouvert le jeudi soir, le vendredi soir, le samedi midi et soir, le dimanche
midi et soir

IDÉES DE SAISON

Amateurs d'expositions, curieux de patrimoine, férus de saveurs nouvelles ? Ou bien tout cela à la fois ? Alors, ne cherchez plus, vous êtes au bon endroit !

En Destination Cœur de Flandre, il y a toujours de bonnes idées de découvertes, de loisirs et de visites ! Que vous soyez en famille ou entre amis, notre agenda (disponible intégralement sur notre site) fourmille de bons plans.

Vous serez surpris au détour d'une visite guidée, où petite et grande Histoire se rencontrent. Vous serez incollables sur les saveurs houblonnées suite aux visites de nos brasseries. Vous rechargerez vos batteries au détour d'une séance de yoga en plein-air. Prêts à embarquer pour une saison forte en émotion ? Alors, suivez-nous, on vous partage quelques idées de saison !

THINGS TO DO

Love exhibitions? Interested in heritage? Keen to try new flavours? Or perhaps all three? Look no further, you've come to the right place! Destination Cœur de Flandres has loads of great ideas for new experiences, leisure activities and days out! Our calendar (which is all available online) is full of great ideas. Ready for a roller-coaster ride of a season? Then follow our lead. Here are a few ideas:

SEIZOENSTIPS

Ben je een liefhebber van tentoonstellingen, nieuwsgierig naar het erfgoed, op zoek naar culinaire specialiteiten? Of wil je het allemaal? Zoek niet langer: je bent op de juiste plek! Destination Cœur de Flandre loopt over van ideeën voor uitstapjes en recreatie! Onze agenda (ook beschikbaar via de website) staat vol met leuke evenementen. Klaar voor een rijk gevuld seizoen? Volg de gids en bekijk al onze tips voor het komende seizoen!

WWW.COEURDEFLANDRE.FR/AGENDA



SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL



BEFFROI DE BAILLEUL

CHANGEZ DE POINT DE VUE, TENTEZ L'ASCENSION DU BEFFROI

Approchez Mélusine, découvrez son antre dans le Beffroi de Bailleul ! Côtéyez de près les mélodies du Carillon et laissez-vous envoûter par la vue !

La découverte de ce bâtiment insolite de la reconstruction restera gravée dans vos mémoires, qui plus est, les trésors se méritent car il vous faudra gravir les quelques 200 marches.

CLIMB THE BELFRY FOR A DIFFERENT POINT OF VIEW

Approach Mélusine and discover her lair in the Bailleul belfry. Listen to the bells ringing and take in the stupendous view.

This unusual building that dates back to the reconstruction will remain engraved in your memory. What's more, you will have deserved it because there are 200 steps!

KIES EEN ANDER UITZICHT EN KLIM NAAR DE TOP VAN DE BELFORT

Ontdek het monument van Melusine, in de Belfort van Bailleul! Luister van dichtbij naar de melodieën van het klokkenspel en laat je betoveren door het uitzicht!

Een bezoek aan dit naoorlogse bouwwerk zal je nog lang nablijven, vooral omdat je eerst 200 treden moet beklimmen voordat je al dit moois te zien krijgt!



TERDEGHEM

EN FAMILLE, LE GOÛTER TYPIQUEMENT FLAMAND AU MOULIN

Rencontrez le meunier et découvrez la fabrication de la farine à l'ancienne, attablez-vous au milieu des anciens tracteurs dans la grange pour déguster le généreux goûter flamand !

Attention, il vous faudra passer entre les ailes pour découvrir les coulisses du moulin.

HAVE A TASTY SNACK IN A TYPICAL FLEMISH MILL WITH YOUR FAMILY

Meet the miller and learn about traditional methods for making flour. Enjoy a copious Flemish snack surrounded by old tractors in the barn.

Be careful when sliding between the blades to discover the underside of the mill.

MET JE GEZIN: EEN TYPISCH VLAAMS VIERUURTJE BIJ DE MOLEN

Maak kennis met de molenaar en ontdek hoe op traditionele wijze meel wordt gemaakt. Neem plaats tussen de oude tractoren in de schuur om een rijk en typisch Vlaams vieruurtje te proeven!

Let op: je moet tussen de wieken doorlopen om de coulissen van de molen te ontdekken.



ATELIER CULINAIRE

INSOLITE ET GOURMAND

1 lieu, 1 chef, 1 recette et une multitude de produits locaux.

Testez les ateliers culinaires et devenez un véritable cordon bleu ! Notre Flandre regorge d'excellents produits et de lieux magnifiques... Découvrez les 2 #combogagnant.

UNUSUAL AND GOURMET

One venue - one chef - one recipe, but a multitude of local products.

Try the cooking workshops and become a real gourmet! Discover the many excellent products and beautiful venues in Flanders. #winningcombo

UNIEK EN CULINAIR

1 locatie, 1 chef-kok, 1 recept en talloze streekproducten

Ontdek de culinaire workshops en wordt zelf een echte keukenprins(es)! Vlaanderen loopt over van uitstekende producten en schitterende plekjes... Ontdek ze allebei #winnendecombi



Les dates des visites guidées proposées par l'Office de Tourisme Destination Cœur de Flandre ainsi que la billetterie en ligne sont à retrouver sur www.coeurdeflandre.fr



BEFFROI DE BAILLEUL



Uylenspiegel Folk Radio

Radio Uylenspiegel Folk Radio :
Une radio libre, associative, folk et unique.

Implantée à Cassel, Radio Uylenspiegel, c'est du Folk, du Jazz, du Métal, des reportages, de l'actualité, des associations, de la culture. Et surtout de la passion !



www.uylenspiegel.eu
91.8 fm



Uylenspiegel
91.8



SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL

3 MONTS, LA TRADITION DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Vous connaissez sans nul doute la fameuse bouteille à agrafes ! Ici on brasse avec des techniques modernes mais des méthodes ancestrales et le tout avec générosité et passion.

3 MONTS: A FOUR-GENERATION TRADITION

You're probably familiar with the famous bottle with its characteristic stabled lid. The ancestral methods are brewed using modern techniques and a strong dose of generosity and passion.

3 MONTS: EEN TRADITIE VAN 4 GENERATIES

Je kent vast wel het bekende bierflesje met nietjes! Hier wordt er met moderne technieken gebrouwen maar dan wel met eeuwenoude methodes. En dat allemaal met vrijgevigheid en passie.



BLARINGHEM

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND, LA MEILLEURE BLONDE DU MONDE EST ICI

Au démarrage, une passion commune de 2 amis d'enfance : Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne qui s'est transformée en véritable projet d'envergure. Plongez dans le berceau historique de la brasserie à Blaringhem, où sont nées les Bracine, Anosteké et Wilde Leeuw.

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

It all began with two childhood friends and a common passion: Olivier Duthoit and Mathieu Lesenne. It is now a fully grown project. Explore the historic birthplace of the brewery in Blaringhem where Bracine, Anosteké, and Wilde Leeuw were born.

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

Het begon met een gedeelde passie van 2 jeugdvrienden: Olivier Duthoit en Mathieu Lesenne, die is geëindigd in een enorm project. Duik in de historische bakermat van de bierbrouwerij in Blaringhem, waar bieren als Bracine, Anosteké en Wilde Leeuw zijn ontstaan.



BAILLEUL

BELLENAERT TRADITION REBELLION

La Brasserie Bellenaert est ancrée dans son territoire, La Flandre. Ici tradition ne veut pas dire immobilisme, au contraire, ici on fait bouger les choses. Indépendance, diversité et éco-responsabilité sont les maîtres mots.

BELLENAERT TRADITION REBELLION

The roots of the Bellenaert brewery are strongly planted in the Flanders region. Here, tradition does not go with immobility. On the contrary, we keep things moving. Independence, diversity and eco-responsibility are our key words.

BELLENAERT REBELSE TRADITIE

De Brasserie Bellenaert ligt in zijn streek verankerd: Vlaanderen. Hier betekent traditie niet stilstaan, maar ontwikkelen. Zelfstandigheid, diversiteit en duurzaamheid staan centraal.



Les dates des visites guidées proposées par l'Office de Tourisme Destination Cœur de Flandre ainsi que la billetterie en ligne sont à retrouver sur www.coeurdeflandre.fr



BOWLING

24 pistes, climatisées,
informatisées, adaptées aux
enfants



KARTING

3600m² de circuit indoor,
flotte de kartings thermiques
adulte et enfant



ESTAMINET

Ouvert le vendredi et samedi
soir, et le dimanche midi.
Découvrez nos formules
Estaminet/Bowling.



LASER GAME

Sur 2 niveaux d'une superficie
de 500m²



BOWLING



LASER GAME



ESTAMINET



KARTING



LOISI KIDS



BILLARD



MINI GOLF



SALLE DE
RÉCEPTION

Avenue de Saint-Omer - 59190 Hazebrouck
03 28 42 28 28 - www.loisiflandres.com



FLEUR DE LYS HÔTEL

20 chambres climatisées
avec coin repas et salle de
bain, toutes situées au
rez-de-chaussée

Avenue de Saint-Omer

59190 HAZEBROUCK

03 28 40 19 00

Avenue de l'Europe

59270 BAILLEUL

03 28 50 20 00

www.fleurdelyshotel.fr



ENEZ AVEC NOUS, ON S'OCCUPE DE TOUT !

EN FAMILLE, entre amis, avec les membres de votre association, ou pour vos sorties de classe, le Cœur de Flandre vous séduira par sa diversité d'activités et visites proposées. Découvrez le Cœur de Flandre autrement grâce à notre service groupes qui vous organisera une journée ou un week-end inoubliable selon vos envies.

Que vous choisissiez une visite guidée, un atelier culinaire, un atelier de brassage, un jeu de cohésion d'équipe, que vous optiez pour un programme clé en main ou sur-mesure, nous vous assurons une prestation de qualité pour que vous gardiez un excellent souvenir de notre région. Contactez-nous vite pour recevoir votre devis personnalisé !



Pour toute sortie en groupes et mini-groupes, n'hésitez pas à contacter Lydie et Pascal ! Ils vous proposeront un programme unique, en fonction de vos attentes.



commercialisation@coeurdeflandre.fr
03 28 44 36 43
03 28 50 90 34

FOLLOW THE GUIDE

The diversity of activities and attractions in the Heart of Flanders attracts families, groups of friends, and school groups. Explore the Heart of Flanders with an organised group visit. We will customise your day trip or weekend and make sure it is memorable.

Choose between a guided tour, a turnkey programme or a personalised excursion. We aim for excellent service to ensure you never forget our region. Contact us for a personalised quote.

KOM NAAR ONZE STREEK: WIJ REGELEN HET!

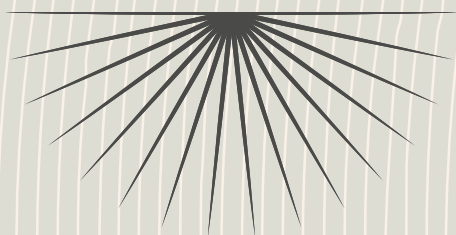
Met je gezin, je vrienden, leden van je stichting of voor schoolreisjes: Cœur de Flandre verrast je met diverse activiteiten en uitstapjes. Ontdek Cœur de Flandre vanuit een andere hoek dankzij onze dienst voor groepen die graag een onvergetelijke dag of weekend voor je organiseert.

Of je nou kies voor een rondleiding, een all-inclusive arrangement of een programma op maat: wij bieden uitstekende diensten zodat jij een fantastische herinnering overhoudt aan onze streek. Neem snel contact met ons op voor een persoonlijke offerte!

Chez Régis

depuis 1989

*Accueil des groupes 7 jours/ 7
Nouvelle salle
Thé dansant tous les dimanches
Cuisine traditionnelle*



Chez Régis

128 rue Philippe Van Tieghem

59270 Bailleul

03 28 49 04 76

www.chezregis-restaurant.com

Pour vos devis personnalisés, contactez Julien.



NOS BUREAUX ET RELAIS D'INFORMATION TOURISTIQUE

OUR TOURIST INFORMATION OFFICES - ONZE TOERISTISCHE INFOKANTOREN

À Cassel, 20 Grand'Place - 03 74 54 00 77

Juillet et août, du lundi au samedi 9h30-12h30, 14h-18h, dimanche 11h-12h30, 14h-18h

Avril, mai, juin, septembre, octobre, du mardi au samedi 9h30-12h, 14h-18h, dimanche 14h-18h

Janvier, février, mars, novembre, décembre, du mardi au samedi 9h30-12h, 14h-18h

À Bailleul, 3 Place Charles de Gaulle - 03 28 49 23 79

Juillet et août, du mardi au samedi 9h30-12h30, 14h-18h, dimanche 9h30-12h30

Le reste de l'année, du mardi au vendredi 9h30-12h, 14h-18h, samedi 9h30-12h

À Hazebrouck, Hôtel de Ville - 03 28 43 44 37

Juillet et août, lundi 9h30-12h30, du mardi au samedi 9h30-12h30, 14h-18h. Fermé le mercredi après-midi.

Le reste de l'année, lundi 9h30-12h, du mardi au vendredi 9h30-12h, 14h-18h

À Noordpeene, Relais d'Information Touristique, Maison de la Bataille - 03 28 40 67 36

De février à novembre, du mardi au samedi 10h-12h30, 14h-18h. Fermé en décembre et janvier.

À Steenwerck, Relais d'Information Touristique, Musée de la Vie Rurale - 03 28 50 33 80

Toute l'année, du lundi au vendredi 14h-17h

  Destination Cœur de Flandre

www.coeurdeflandre.fr #NecherchezplusVousestesaubonendroit #DestinationCoeurdeFlandre

VENIR CHEZ NOUS

COME TO VISIT US - KOM BIJ ONS

En train By train

www.oui.sncf

www.ter.sncf.com/hautes-de-france

Gare TGV d'Hazebrouck :

Depuis Paris 1h40

Depuis Dunkerque 30 min

Réseau TER au départ de Lille et de Dunkerque

Par la route By car

Autoroute A25 : sorties 9, 10, 11, 12 et 13

Durée de trajet depuis Lille 30 min

Saint-Omer 30 min / Dunkerque 30 min

Aire de covoiturage de Méteren

Intersection RD642 / RD18, Échangeur autoroutier n°11 de l'A25



Destination Cœur de Flandre - Le magazine - Office de Tourisme Cœur de Flandre - numéro 14 - novembre 2021

Directeur de la publication : César STORET, Président de l'Office de Tourisme Cœur de Flandre - Responsable d'édition : Fabien JANSEN, Directeur de l'Office de Tourisme Cœur de Flandre - Rédaction et conception graphique : Service Communication, Office de Tourisme Cœur de Flandre. Pictos : Flaticon, Freepik. Photos : Destination Cœur de Flandre

Les dates des événements présents dans ce magazine sont susceptibles d'être modifiées en fonction de l'actualité. L'agenda mis à jour est disponible sur www.coeurdeflandre.fr/agenda

Impression : Nord Imprim, Steenvoorde

Impression sur du papier recyclé à 12 000 exemplaires

Merci au Musée de la Vie Rurale pour avoir permis la réalisation de cette couverture. Pour plus d'informations :

www.musee-steenwerck.com



Une équipe au service du territoire 

Dans notre prochain numéro...



In our next issue...

In het volgende nummer...

Le cabaret le plus mythique des Hauts-de-France !

À 30 minutes de Lille, Lens et Dunkerque

20 ANS
2000 - 2020

**GRAND
CABARET**

**VIEUX-BERQUIN
HAUTS-DE-FRANCE**



www.LEGRANDCABARET.com
03 28 42 75 75