

N°18 - Octobre - Avril 2023/2024



Cœur de Flandre *tourisme*

LE MAGAZINE QUI DÉ-POT'JE



DESTINATION
**Cœur de
Flandre**

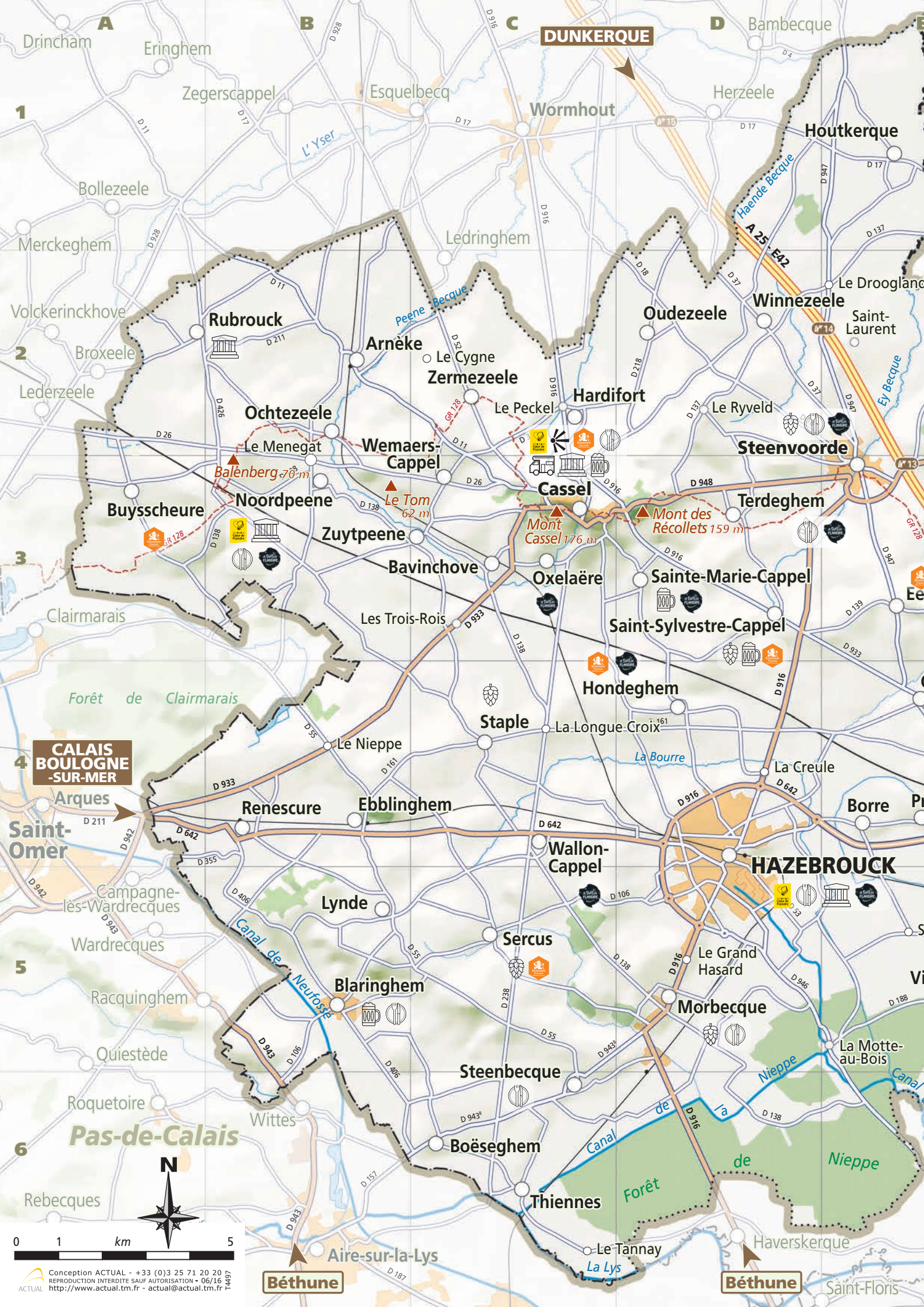
IDÉES HOUBLON **IDÉES GOURMANDES** **IDÉES FLAMANDES** **IDÉES CARNAVAL**

Zoom sur l'or vert
de Flandre.

Une saison pleine
de saveurs.

Une plongée dans l'Histoire
et la tradition.

Au rythme des confettis
et de la fête.



1 Drincham Eringhem Zegerscappel Esquelbecq Wormhout Houtkerque

2 Bollezeele Merckeghem Volckerinckhove Broxeele Lederzeele

3 Rubrouck Arnèke Le Cygne Zermeele Hardifort Oudezeele Winnezele Saint-Laurent

4 Ochtezeele Le Menegat Wemaers-Cappel Le Peckel Le Ryveld Steenvoorde

5 Buysscheure Noordpeene Le Tom 62 m Cassel Mont Cassel 176 m Terdeghem

6 Clairmarais Zuytpeene Bavinchove Oxelaëre Sainte-Marie-Cappel Saint-Sylvestre-Cappel Hondeghe

7 Forêt de Clairmarais Les Trois-Rois Staple La Longue-Croix La Bourre La Creule

8 CALAIS BOULOGNE - SUR-MER Arques Saint-Omer

9 Campagne-lès-Wardrecques Wardrecques Racquinghem Quiestède Roquetoire

10 Pas-de-Calais Wittes Blaringhem Sercus Wallon-Cappel Hazelebroek

11 Lynde Steenbecque Boëseghem Thiennes Morbecque La Motte-au-Bois

12 Rebecques Aire-sur-la-Lys Bèthune Haverskerque Saint-Floris



DESTINATION Cœur de Flandre

GENT
KORTRIJK



Les bureaux et relais
d'information touristique



Le Beffroi classé UNESCO



Houblonnières



Brasseries



Estaminets Flamands ©



Où manger ?



Musées



Je suis de Flandre ©



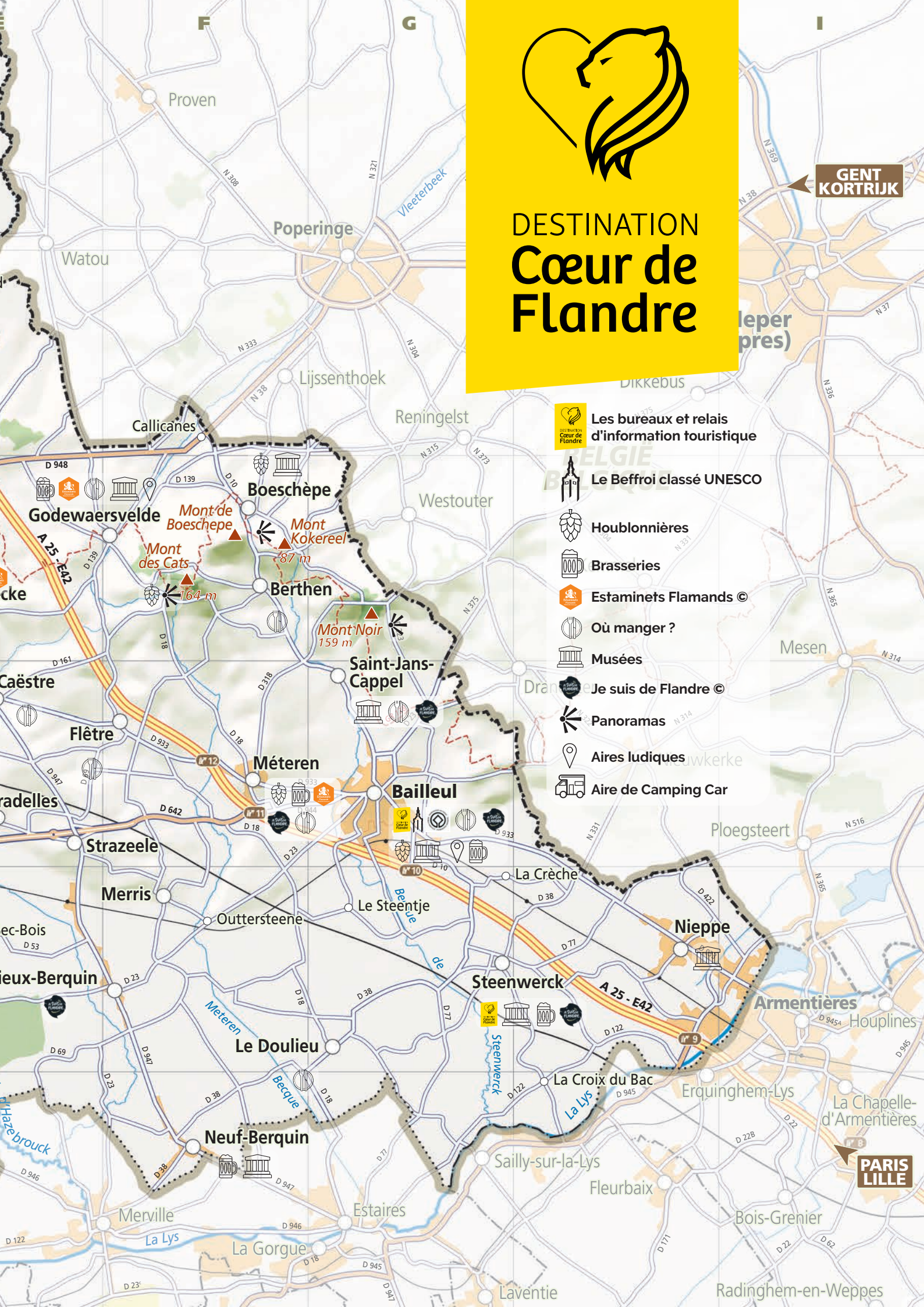
Panoramas

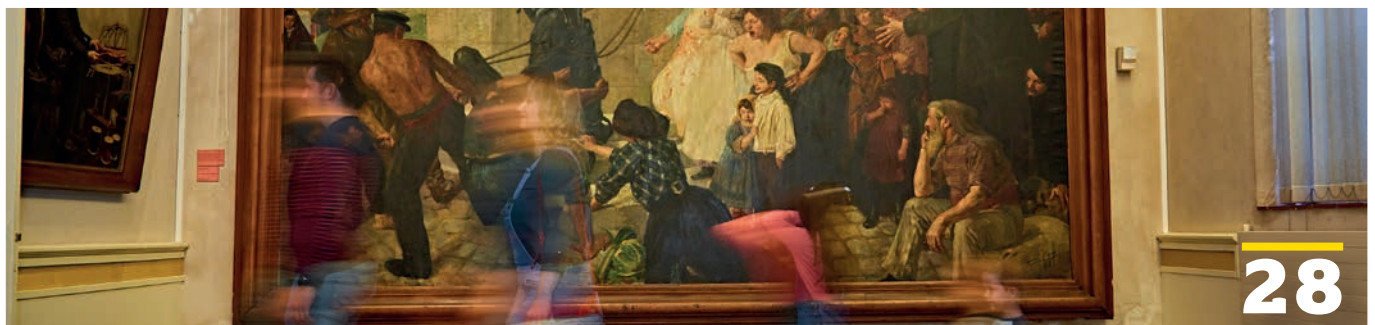


Aires ludiques



Aire de Camping Car





SOMMAIRE

SUMMARY INHOUDSOPGAVE

6

IDÉES HOUBLON

SPOTLIGHT ON THE HOP FIELDS

HET IDEE HOP

20

IDÉES GOURMANDES

SPOTLIGHT ON FINE FOOD

SMULIDEEËN

26

LE MAGAZINE DES PETITS FLAMANDS
(LIVRET DÉTACHABLE)

SPOTLIGHT ON FAMILY

FAMILIETIPS

28

IDÉES FLAMANDES

SPOTLIGHT ON THE REGION

VLAAMSE IDEEËN

44

IDÉES CARNAVAL

SPOTLIGHT ON THE CARNIVAL

IDEEËN VOOR CARNAVAL

ÉDITO

Le Cœur de Flandre déborde de choses à vivre, de moments à savourer et de paysages et de villages époustouflants à visiter. Partout, les occasions se bousculent. Passer la nuit dans des lieux atypiques, butiner au patrimoine secret, partir en exploration culinaire, se masquer pour le carnaval ? Tout est possible. Le Cœur de Flandre est reconnu pour son art de vivre.

Notre culture de la bière s'inscrit parfaitement dans ce cadre. Notre savoir-faire artisanal remonte au Moyen-Âge. Expertise et gestes ancestraux se transmettent de génération en génération, dans un souci de tradition et d'innovation.

L'amour de la cuisine et des saveurs coule dans nos veines. Les gourmets dégustent des saveurs et des plats typiques qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs, grâce à la diversité des producteurs et artisans locaux.

Le roi Carnaval règne et plonge nos cités dans une ambiance de fête populaire. Des festivités sans égal, menées par des cortèges folkloriques uniques avec géants, chars, harmonies et déguisements bigarrés.

Nos bureaux de Cassel, Bailleul et Hazebrouck vous tendent les bras si vous avez des questions ou des besoins pendant votre excursion. Nous nous faisons un plaisir de vous accueillir. A bientôt !

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





IDÉES HOUBLON

C'est l'or vert de Flandre. On le voit pousser et s'épanouir du printemps à la fin de l'été, jusqu'au moment de la récolte. Il vient parer l'intérieur de nos estaminets de ses longues lianes séchées. Il donne toute son amertume à nos bières* de caractère. Il s'agit bien sûr du houblon, qui fait la fierté de tous les Flamands. Des houblonniers qui veillent sur sa croissance aux brasseurs qui en exaltent chaque saveur, ce houblon unit. C'est toute une filière que nous vous proposons de découvrir au fil de ces pages.

SPOTLIGHT ON THE HOP FIELDS

The green gold of Flanders. We see it grow and then flourish from spring to late summer, until it is harvested. Its long vines are dried out and then used to decorate the interior of our estaminets. It provides our ales with their distinctive bitter taste. We are of course talking about hops, and all Flemish people are proud of this plant. From the hop-farmers who watch over them as they grow to the brewers who bring out the wonderful flavours, hops bring people together. We invite you to discover the whole brewing industry in these pages.*

HET IDEE HOP

Het groene goud van Vlaanderen. We zien het groeien en bloeien vanaf de lente tot aan het einde van de zomer, tot aan de dag van het oogsten. De lange gedroogde ranken sieren menig café interieur op. Hij geeft al zijn bittere smaak aan onze karaktervolle bieren*. We hebben het natuurlijk over hop, de trots van alle Vlamingen. Van de hopkwekers die de groei in de gaten houden tot aan de brouwers die alle smaken verheffen: deze hop brengt allen samen. We zullen in deze bladzijden een complete bedrijfstak voor je uit de doeken doen.

*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



BAILLEUL

L'HEURE DE LA RÉCOLTE A SONNÉ

Septembre est enfin là. Et avec lui, la récolte du houblon approche. Après avoir passé tout l'été à grandir le long des câbles des houblonnières, puis à fleurir sous forme de cônes, il est temps de cueillir le fruit de ce travail.

Le moment est opportun quand la lupuline, cette poudre jaunâtre et amère, est visible à l'intérieur des fleurs crissantes comme du papier. C'est désormais les tracteurs qui entrent en scène. Ils vont sillonner les allées des houblonnières et venir sectionner les câbles qui soutiennent les lianes faisant jusqu'à 8-10 mètres de haut. Celles-ci tombent de tout leur poids dans la benne qui les emmène au hangar. Où, les lianes sont triées de façon à conserver les cônes. Une bonne odeur flotte dans l'air tandis que la machine fait un bruit tonitruant. Il ne faut pas traîner car la récolte est également soumise à la météo : plus le temps est humide, plus le houblon mettra du temps à sécher.

Et ce houblon, d'ailleurs, que devient-il ensuite ? Une partie des cônes, très fraîchement cueillis, peuvent immédiatement servir à brasser une bière* de récolte. La grande majorité de la récolte, quant à elle, sera séchée, puis conditionnée sous forme de pellets pour garder ses arômes et servir aux brasseurs tout au long de l'année.

*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.



BAILLEUL



BOESCHÈPE

IT'S TIME FOR THE HARVEST.

September is finally upon us. And that's when we know it's almost time to harvest the hops. After spending the summer growing along the hop-farmer's cables, the time comes to harvest the fruit of this work when the cone-shaped flowers blossom.

It is the right time to harvest when the lupulin, the yellow, bitter powder, can be seen inside the flowers that resemble crepe paper. That's when the tractors come to do their job. They drive up and down the rows of hops and cut down the cables that are supporting plants that have grown 8-10 metres high. They fall with a thud into the trailer and are then taken to the storage building. That's when the plants are sorted and the cones are separated from the rest. There's a wonderful scent in the air while the machine makes a rumbling sound. The harvesting has to be done quickly because it is also dependent on the weather: the more humid it is, the longer the hops will take to dry.

So what happens to the hops next? A part of the freshly harvested cones can be used immediately to brew harvest ale. But most of the harvest will be left to dry and then packed in the form of pellets to store the flavours and is then used by brewers all year round.

HET MOMENT VAN OOGSTEN IS AANGEBROKEN.

Het is eindelijk september. En dan is het moment van de hopoogst vlakbij. Nadat het gewas de hele zomer langs de kabels van de hopkwekers is omhoog gegroeid en daarna is gaan bloeien als hopbellen, is het nu tijd om de vruchten van deze arbeid te plukken.

De tijd is rijp wanneer de lupuline, dat bittere, gele poeder, zichtbaar is binnen de knapperige bloemen als was het papier. Nu verschijnen de tractoren ten tonele. Ze doorkruisen de banen in de hopvelden en komen de kabels doorknippen die de ranken tot 8-10 meter hoog geleiden. Die vallen met hun volle gewicht in de bak die ze naar de opslag brengt. Daar worden de ranken gescheiden zodat de hopbellen behouden blijven. Er hangt een heerlijke geur in de lucht terwijl de machine een daverende herrie maakt. Geen tijd voor getreuzel want een goede oogst hangt af van het weer: hoe natter het is, des te langer heeft de hop nodig om te drogen.

En wat gebeurt er dan verder met de hop? Een deel van de heel vers geplukte hopbellen kan direct gebruikt worden voor het brouwen van een oogstbier. Het grote merendeel van de oogst wordt gedroogd en daarna verpakt als pellets om de aroma's te behouden en de brouwers het hele jaar door van dienst te kunnen zijn.

Pssst!

Maintenant vous êtes incollable sur la récolte du houblon. Mais savez-vous comment pousser-t-il ?

Rendez-vous sur :

www.coeurdeflandre.fr/experiences-a-vivre/comment-ca-pousse-le-houblon/





LA MAGIE DU FIBA

1998. Certains se souviennent de cette date comme un monument du foot français. Pour d'autres, cela marque le début de l'aventure FIBA, qui transforme chaque année le village de Sainte-Marie-Cappel comme le centre névralgique du monde brassicole.

Cette année-là, le maire du village, M. Jean-Pierre Varlet décide de créer un événement fédérateur sur la commune avec le comité des fêtes. Quelque chose qui mêle histoire et terroir. Le thème de la bière* s'impose de lui-même. Avec l'aide des Amis de la Bière, des habitants du village, des collectionneurs, l'association naît plus tard en 2000. Son but ? Faire vivre le Festival International de la Bière Artisanale (FIBA), un événement annuel au cœur de Sainte-Marie-Cappel. Pour cette première, Daniel Thiriez d'Esquelbecq et une quinzaine d'autres brasseurs répondent présents. Et c'est Rony Coutteure, grand comédien et amateur de bière, qui fait l'honneur d'être le parrain du festival. L'histoire raconte qu'il devait simplement rester quelques instants pour l'inauguration du festival. Mais il a passé son après-midi à discuter, à rencontrer, à sympathiser.

Car c'est cela qui fait la force du FIBA, son état d'esprit. Brasseurs et visiteurs s'accordent pour le dire : le FIBA est bon enfant, sympathique, convivial. Cette ambiance particulière est le fruit d'un subtil mélange. Comme pour une bonne bière. En premier ingrédient, vous avez les brasseurs. Le chapiteau est le cœur du festival. Ils aiment faire partager leur savoir-faire aux amateurs venus avec curiosité les écouter. Ensuite, pour poursuivre la recette, ajoutez une touche de culture. Car la bière, ça se déguste, mais pas seulement. C'est aussi tout un univers culturel qui existe autour du produit. Les associations patrimoniales locales (comme la Maison de la Bataille, le musée Guillaume de Rubrouck, l'Institut de la Langue Régionale Flamande...) se mêlent aux auteurs flamands (à l'instar de Jacques Messiant, Hubert Bogaert, Jean-Pierre Varlet...) pour donner à voir toute la richesse de la

culture du territoire. Et enfin, pour donner toute sa saveur à cette recette, terminez par l'enthousiasme sans faille des bénévoles. Leur énergie, leur dévouement résistent sans faillir à la fatigue et aux aléas météo. Ce sont eux qui donnent toute cette chaleur humaine que l'on ressent en venant au FIBA.

Si une quinzaine de brasseurs étaient présents au démarrage, on en compte 34 cette année. Comment arriver à une telle progression ? D'une part, les brasseurs recommandent entre eux le festival. Cet effet de bouche-à-oreille, gage de qualité du FIBA, permet de développer le nombre de brasseries présentes sur place. Ensuite, l'association essaie également de trouver des nouveautés chaque année, pour faire découvrir de nouveaux talents aux visiteurs, comme par exemple, avec le concours de brasseurs amateurs qui a lieu le samedi. Gervais Wiech, président du FIBA, nous explique ainsi qu'il y a environ $\frac{1}{3}$ de nouvelles brasseries chaque année, et qu'il est toujours intéressant de donner la part belle aux autres régions. En 2023, on peut ainsi déguster des brassins venus de Nantes, de l'Yonne ou d'Alsace par exemple. Le FIBA est aussi un festival soucieux de son impact environnemental. On y trouve un parking à vélo, pour faciliter l'accès au village par le biais de mobilité douce. Une navette est également mise en place au départ d'Hazebrouck. Les gobelets sont tous réutilisables, les déchets sont triés. Car faire la promotion du territoire, c'est aussi agir pour la préservation de son environnement et de sa nature.

Une chose est certaine, chaque année, réservez le 4ème week-end de septembre et faites une escapade à Sainte-Marie-Cappel, et venez prendre le pouls de ce monde brassicole vivant et dynamique. Et surtout, si vous voulez un dernier conseil pour la route, ne partez pas sans avoir goûté aux fameuses frites ! Avec leur recette parfumée et unique, soyez-en sûrs, vous en reprenrez !

*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.



THE MAGIC OF THE FIBA

1998. Some people will associate this date as an important one for French football. For others, it marked the beginning of the FIBA, an annual event that transforms the village of Sainte-Marie-Cappel into a hub for the brewing industry. That was the year that the village mayor, Jean-Pierre Varlet - along with the local festivities committee - decided to create an event that would bring the people of the town together. An event that would combine history and terroir. Beer was an obvious choice of theme. With some help from the 'Amis de la Bière', the village locals and some collectors, the association was founded. What was the goal? To organise the International Craft Beer Festival (FIBA), an annual event in the centre of Sainte-Marie-Cappel. For this first event, Daniel Thiriez d'Esquelbecq and about fifteen other brewers got involved. Rony Coutteure, comedian and avid beer drinker, was the proud sponsor of the festival. He was only supposed to stay a short while to officially open the festival, but he ended up staying for the whole afternoon chatting to people. In 2000, the association was founded and took over the festival, turning it into the event we know today! Around fifteen brewers attended the very first event and this year there will be 34. So how did the event become so popular? First of all, the brewers recommend the festival to other brewers. This word-of-mouth is proof that the FIBA is a top-quality event, and many breweries use it to give their businesses a boost. The association also aims to add something new to the event each year, so visitors can discover new talents, such as the amateur brewer competition on the Saturday. The chairman of the FIBA, Gervais Wiech, told us that there are around 1/3 new breweries every year, and that it's always interesting to showcase other regions. In 2023, visitors can taste creations from Nantes, Yonne and Alsace for example. The FIBA is also a festival that cares about the environment. There's a bike park there to make it easier for visitors to come to the event by bike. There's also a shuttle service available from Hazebrouck. The cups are all reusable and waste is sorted. Because promoting the local area is also about protecting the natural environment there. So make sure you put the 4th weekend of September in your diaries every year and come to Sainte-Marie-Cappel to enjoy the fantastic atmosphere and discover the wonderful world of the brewing industry. And we recommend trying the famous chips while you're there! They have a unique taste and you're sure to be left wanting more!

DE MAGIE VAN HET FIBA

1998. Er zijn er voor wie dat jaar een monument van het Franse voetbal in herinnering brengt. Voor anderen staat het voor het begin van het FIBA-avontuur, dat elk jaar het dorp Sainte-Marie-Cappel omtovert tot het zenuwcentrum van de wereld van het bierbrouwen. Dat jaar besloot de burgemeester van het dorp, de heer Jean-Pierre Varlet, samen met de feestcommissie in de gemeente een collectief evenement te organiseren. Iets wat geschiedenis en streekgebonden combineert. Het thema bier was vanzelfsprekend. Met ondersteuning van de Vrienden van het Bier, de dorpsbewoners, verzamelaars zag de vereniging het licht. Hun doel? Het International Craft Beer Festival (FIBA) tot leven brengen, een jaarlijks evenement in het centrum van Sainte-Marie-Cappel. Voor deze primeur zijn Daniel Thiriez d'Esquelbecq en zo'n vijftien andere brouwers aanwezig. En Rony Coutteure, een bekend acteur en bierliefhebber, had de eer om peetvader van het festival te zijn. Naar verluidt hoefde hij alleen maar heel even aanwezig te zijn bij de opening van het festival. Maar hij bleef de hele middag praten, mensen ontmoeten en sympathiseren. In 2000 werd de vereniging opgericht en nam de leiding in handen van het festival in de huidige vorm! Terwijl er bij de oprichting een stuk of vijftien brouwers aanwezig waren, telde men er dit jaar wel 34. Hoe valt deze vooruitgang te verklaren? Deels omdat de brouwers elkaar dit festival aanraden. Door deze mond-tot-mondreclame, een kwaliteitsgarantie van het FIBA, kan het aantal ter plekke aanwezige brouwerijen groeien. Verder probeert de vereniging ook elk jaar iets nieuws te vinden, om nieuwe talenten bij de bezoekers te presenteren, bijvoorbeeld met de wedstrijd voor amateur brouwers, die zaterdag plaatsvindt. Gervais Wiech, president van het FIBA, legt ons uit dat er elk jaar ongeveer 1/3 aan nieuwe brouwerijen bijkomt en dat het altijd interessant is om speciale aandacht te geven aan andere regio's. In 2023 konden we zo bijvoorbeeld brouwsels proeven uit Nantes, de Yonne en de Elzas. De FIBA is ook een festival dat zich bewust is van zijn milieu-effecten. Daar is een fietsenstalling, zodat je je op groene wijze naar het dorp kan begeven. Er rijdt ook een pendelbus vanaf Hazebrouck. De bekertjes worden gerecycled, het afval wordt gescheiden. Want het promoten van het gebied betekent dat we ons ook inzetten voor het behoud van het milieu en het karakter ervan. Een ding is zeker, reserveer elk jaar het 4e weekend van september, maak een uitje naar Sainte-Marie-Cappel en voel aan de pols van deze levendige en dynamische wereld van het bierbrouwen. En vooral: als je nog een laatste tip voor onderweg wilt, ga niet weg zonder de beroemde frites geproefd te hebben! Met hun geurige en unieke recept is het wel zeker dat je meer wilt!

50 NUANCES DE BIÈRES*, DE L'IMPORTANCE DU MALT !



*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.

Nous avons souvent parlé du houblon, de ses propriétés, de ses arômes. La plupart du temps, quand on demande les ingrédients de la bière* à des néophytes, c'est le houblon qui arrive en premier mais finalement le houblon c'est à peine 5 % des ingrédients d'une bière* !

L'eau, bien sûr, est primordiale et est à la base de la boisson fermentée, mais pour qu'elle fermente, il faut aussi de la levure et cette levure aura besoin de sucre ! Le sucre, elle va le trouver dans les céréales maltées ou crues et c'est à ce moment précis que la couleur de votre bière va se déterminer en partie !

Alors vous êtes plutôt blonde, brune, ambrée, voire noire, vous préférez avoir un goût de céréales léger, un peu toasté, caramélisé, noisette, tirant vers le torréfié ou alors fortement

malté et grillé ? La magie de la bière*, c'est qu'avec 4 ingrédients de base il y a des milliers de recettes possibles, et les brasseurs du territoire s'en donnent à cœur joie pour vous concocter des recettes toujours plus innovantes ou revisiter, chacun à leur manière, les grands classiques de la bière !

Et selon le type et la quantité de malt, on va pouvoir jouer sur tous les dégradés de couleurs de votre boisson préférée passant du blond le plus clair au noir le plus intense. Cette colorimétrie est mesurée en EBC (European Brewery Convention) ou SMR (Standard Reference Method) chez nos amis d'outre-Atlantique de 1 à 140 et qui va vous permettre de classer les bières* selon ce critère !

Voilà ce que ça donne chez nous en Cœur de Flandre :





STEENWERCK

LA ZYTHOLOGIE, C'EST TOUT UN ART !

Tout comme le vin*, la bière* a ses arômes, ses accords, ses couleurs. Ainsi, la zythologie désigne l'étude de la bière*, à l'instar de l'oenologie. Les zythologues sont des experts : ils connaissent les types de bières*, les techniques de brassage, l'histoire de cette boisson. Ils sont incollables sur les variations offertes par les différentes gammes de houblon. Ils maîtrisent la subtilité des arômes de chaque levure.

Leur talent s'exerce également au cours de la dégustation. Le verre adapté, la température adéquate, la densité de la mousse, toutes ces étapes ont un impact sur la découverte du fameux breuvage houblonné. A l'instar d'un sommelier, le zythologue pourra également conseiller des accords bières* et mets. Complémentarité des saveurs, équilibre ou contraste, bien choisie une bière peut accompagner tout un repas.

Des ateliers de dégustation sont organisés tout au long de l'année : consultez notre billetterie sans modération pour y retrouver les dates !

*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.

ZYTHOLOGY IS AN ART FORM !

Just like wine, beer* too has its aromas, pairings and colours. Zythology is the study of beer*, as oenology is the study of wine. The experts in this field study the types of beer*, brewing techniques and the history of the beverage. They know everything there is to know about the possible variations that come from the different hop ranges. They master the subtle differences between each brewer's yeast.*

Their talents also stretch to the tasting. The right glass, the optimal temperature, just the right density of the head, all these things are important in your discovery of the famous hop-infused beverage. Just like a sommelier, a beer expert can also advise you on beer and food pairings. If chosen correctly, beer can accompany your entire meal based on flavours that complement each other, offering balance or contrast.*

Tasting workshops are organised all year round. Check out our ticket office to find out more about the dates, and then simply enjoy to your heart's content !

ZYTHOLOGIE IS ECHT EEN VORM VAN KUNST !

zythologie kennis van het bier*, naar het voorbeeld van oenologie. Zythologen zijn experts: ze kennen de verschillende types bier*, de technieken van het brouwen, de geschiedenis van deze drank. Ze zijn onverslaanbaar als het gaat om de variaties die de verschillende soorten hop bieden. Ze kennen de subtiliteit van de aroma's van elke gist.

Ook tijdens de bierproeverij laten ze hun talent zien. Het correcte glas, de juiste temperatuur, de dichtheid van het schuim, al deze stappen hebben invloed op het genieten van de befaamde gehopte drank. Evenals een sommelier kan ook de zytholoog combinaties van bier* en gerechten aanbevelen. Complementariteit van smaken, evenwicht of contrast, een juist gekozen bier kan een complete maaltijd begeleiden.

Het hele jaar door worden er proef-workshops georganiseerd: informeer gerust naar de data bij onze kaartverkoop !

RENCONTRE AVEC ALICE, DE MOTLERHOPS



MotlerHops, c'est à la fois une boutique dédiée aux brasseurs ainsi qu'une chaîne YouTube où fourmillent bons conseils et mines d'informations. Nous avons rencontré la passionnante Alice, à l'origine du projet.

Bonjour Alice, comment est née ta passion de la bière ?

Après le bac, je pars un an en échange culturel au Mexique, où j'ai eu la chance de vivre chez les habitants. Et d'y rencontrer mon futur mari. L'année terminée, je rentre en France poursuivre mes études de graphisme tout en maintenant cette relation. Dès que l'occasion s'est présentée, je suis repartie vivre au Mexique. Et c'est loin de mon terroir que je me suis rendue compte de tout son potentiel. La question de la bière et de sa richesse culturelle et gustative m'a intéressée. C'est ainsi qu'en 2017, j'ai brassé ma première bière, de l'autre côté de l'Atlantique, je me suis documentée dans les livres et des sites internet, principalement anglophones mais également auprès d'un site français en particulier qui est également une mine d'or : <http://univers-biere.net/>. La passion était là !

En 2020, nous sommes revenus en France et je voulais perpétuer ma passion brassicole. M'est alors venue l'idée d'ouvrir ma boutique en ligne, MotlerHops.fr. J'y propose des ingrédients, des outils mais j'y apporte mon pep's et des produits innovants qu'on ne trouvera pas forcément ailleurs, inspiré de ce qu'on peut trouver aux États-Unis. Fin 2021, c'est le lancement de la chaîne Youtube et l'essor de la boutique. Dans les vidéos, j'y parle de mes recettes, des techniques de brassage, de mes succès et de mes échecs. La bière, c'est quatre ingrédients mais c'est surtout tout un processus. C'est important de pouvoir trouver les renseignements et les conseils avant de tester et d'expérimenter !

D'ailleurs, on assiste à un réel engouement du brassage amateur. Comment l'expliques-tu ?

Il faut dire que c'est extrêmement satisfaisant de récolter le fruit de son travail et de déguster sa propre bière. Il y a aussi une volonté de sortir des bières industrielles vers des bières plus variées. C'est un cercle vertueux : de nouvelles brasseries artisanales proposent des saveurs inédites, qui convainquent un public se tournant ensuite vers le brassage amateur.

C'est un loisir dans lequel on ne peut pas s'ennuyer, il y a tellement d'ingrédients, d'outils, de défis à se lancer qu'on se renouvelle sans cesse. Si je devais donner un conseil à une personne intéressée : "soyez curieux, osez expérimenter, sortez des sentiers battus".

On évoque le renouveau des saveurs, porté par les brasseries artisanales. Quelles sont les tendances actuelles, ou à venir ?

Évidemment, il y a l'IPA qui, plus qu'une tendance, est une gamme installée. Dans la famille IPA, il y a une dizaine de catégories au total. Comme par exemple, la gamme West Coast IPA, très répandue, est basée sur l'amertume. Et la gamme East Coast IPA est tournée vers le goût des fruits exotiques, peut varier de jaune à orangée, opaque et trouble.

Dans les nouvelles bières qui commencent à prendre de l'ampleur, on retrouve les Sours, ces bières acides. J'aime beaucoup les types Pastry, dans lesquelles on ajoute du lactose. Elles ont pour objectifs de mimer un dessert, autant en saveurs qu'en arôme. Par exemple, une Pastry Sour à la mirabelle rappellerait le parfum de la tarte aux fruits. Enfin, de nombreuses brasseries se tournent vers les bières sans alcool, les kombuchas, les limonades.

Et en ce qui concerne la Flandre, pour conclure, y a-t-il également des saveurs ou une philosophie commune ?

On peut difficilement généraliser, car c'est quelque chose qui appartient à l'état d'esprit de chaque brasserie. Mais, ici plus qu'ailleurs, on sent l'influence de la Belgique et des bières typées belges, comme les Triples ou encore les Saisons.

Pssst !

Vous aussi retrouvez les aventures d'Alice et MotlerHops sur :

motlerhops.fr
et sur sa chaîne
youtube : Alice
MotlerHops





BAILLEUL

LA CITÉ RÉGIONALE DE LA BIÈRE EN FLANDRE !

Cette année, la Flandre a porté haut ses couleurs en proposant sa candidature au projet de la Cité Régionale de la Bière. A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous ne connaissons pas le dénouement de cette aventure à laquelle nous avons participé avec enthousiasme. Retour en images.

Avril 2023 - L'annonce de notre candidature

C'est tout de jaune et de noir que nous avons annoncé notre candidature le vendredi 7 avril. Vous étiez nombreux à nos côtés à la Ferme Beck à Bailleul. En effet, quoi de mieux qu'une ferme-brasserie, où pousse le houblon, et entourés de tous nos partenaires, pour donner le top départ de l'aventure !

27 avril 2023 - Dépôt du dossier

C'est en vélo, depuis la Friche Nordlys, que le dossier de candidature est arrivé à l'Hôtel de Région. Au programme de notre dossier : des milliers de soutiens reçus jusqu'aux plans d'urbanisme en passant par l'ensemble des partenariats régionaux, tout y est pour faire rayonner la culture brassicole !

13 juillet - Oral de présentation

Il est temps d'expliquer notre candidature au jury. Nous y exposons une vidéo en réalité virtuelle permettant à chacun d'imaginer les espaces de la Cité Régionale de la Bière.

27 juillet 2023 - La Flandre finaliste

Nous sommes en finale ! Quelle fierté pour nous d'être sélectionnés pour donner à connaître les savoir-faire brassicole et gastronomique de toute une région ! Dans l'attente du résultat, nous pouvons compter sur les soutiens des habitants, des brasseurs, des houblonniers pour mettre en avant toute la filière. Merci à chacun de nos soutiens et de nos partenaires pour leur engouement !

Pssst !

Pour soutenir le projet, suivre les dernières actualités et connaître la réponse à la candidature.

Rendez-vous sur le site internet :

www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/destination-houblon/je-veux-la-cite-de-la-biere-en-flandre/





LILLE



Projet Cité de la Bière à la Friche Nordlys de Bailleul (vidéo en réalité virtuelle disponible sur la page youtube de Destination Coeur de Flandre)

THE CITÉ RÉGIONALE DE LA BIÈRE ADVENTURE

This year, Flanders is aiming high and has applied for a Cité Régionale de la Bière to come to the region. As we are writing this, we still don't know the outcome of this adventure that we decided to embark upon with passion. After announcing our application on 7 April 2023 along with our French and Belgian partners, we officially handed it in on 27 April in Lille. A video was then presented to a jury on 13 July and we made our pitch. On 27 July, we were told that we had been short-listed and made it to the final! A special thanks to our partners for their hard work and to everyone who has supported us!

DE REGIONALE BIERSTAD - HET AVONTUUR

Dit jaar laat Vlaanderen zich van zijn beste kant zien met de kandidaatstelling voor het project Regionale Bierstad. Op het moment dat we deze regels schrijven kennen we nog niet de afloop van dit avontuur waar we ons met enthousiasme ingestort hebben. Na de bekendmaking van onze kandidatuur, omringd door onze Franse en Belgische partners, op 7 april 2023, hebben we op 27 april in Lille ons dossier afgeleverd. Vervolgens konden we aan jury een enthousiasmerende video laten zien op 13 juli tijdens de mondelinge presentatie. Op 27 juli hoorden we dat we kandidaat waren voor de finale! We danken iedereen die ons steunt en onze partners voor hun enthousiasme!

42

Hectares d'houblonnières
en 2022

Morbecque, Sercus, Boeschèpe,
Godewaersvelde, Méteren, Bailleul,
Saint-Sylvestre-Cappel, Staple,
Steenvoorde

≈ 210 000

Hectolitres de bière brassés par an

14

brasseries artisanales
présentes sur le territoire
du Cœur de Flandre

La bière en Flandre, c'est ...



4

bières labélisées « Je suis de Flandre »
(BBO, Belle Blonde, Bellenaert Triple,
Belle Bergère)

3

houblonnières bio sur le territoire
(Méteren, Godwaersvelde, Sercus)

103

ans, c'est l'âge de la
plus ancienne
brasserie du territoire
(Brasserie 3 Monts)



ZOOM SUR LA CO'HOP...

La Co'Hop est née du savoir-faire de toute la filière brassicole flamande (houblonniers, brasseurs, zythologues...). Elle marque le soutien du territoire au projet de Cité Régionale de la Bière porté par la Communauté de Communes de la Flandre Intérieure. Il s'agit d'une bière artisanale blonde de fermentation haute, brassée avec des houblons frais, de la levure signature et du grain cru.

Force (alcool) : 5,5°

Couleur : 7 EBC

Amertume : 28 IBU


Magnum
Brewers Gold
Golding et Pilgrim


Pilsen
Petit épeautre


Thiriez

Pssst!

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux pour connaître la date de sortie dans de nombreux points de vente !

Et si vous souhaitez voir les étapes de fabrication de cette bière, une petite vidéo est disponible sur notre page Facebook !



Merci à Co Hop (Brussels Cooperative Brewpub) pour l'utilisation du nom de la bière : <https://cohob.be/>



Uylenspiegel Folk Radio

Photo : Zat Folk

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 !



<https://fr.play.radioking.com/radio/radio-uy lenspiegel1>
91.8 fm



Uylenspiegel
91.8





IDÉES

GOURMANDES

100% flamand, 100% Total Local, c'est la promesse d'un terroir riche en produits pour composer un menu de l'entrée au dessert, des légumes aux glaces en passant par les fromages ou encore les jus de pommes. Les producteurs passionnés œuvrent chaque jour pour émerveiller vos papilles, mettre un point d'honneur à vous partager leur savoir-faire et montrer leur passion pour leur métier et pour la Flandre. C'est le moment de partager un bon moment autour d'une table et de déguster un petit plat 100% local !

SPOTLIGHT ON FINE FOOD

100% Flemish, 100% Local - this is the promise from a region with so many local specialties to concoct an entire meal, from starter to dessert, including vegetables, ice creams, cheese and apple juice. The passionate local producers work hard every day to bring you their delicious products, and are always delighted to share their expert know-how and passion for their profession and for Flanders with you. It's time for an enjoyable experience tasting a 100% local dish at a restaurant !

SMULIDEEËN

100% Vlaams, 100% Totaal Lokaal, dat is de belofte van een streek die rijk is aan producten om een menu samen te stellen van voorgerecht tot dessert, van groenten tot ijs, via kazen en zelfs appelsap. De producenten met passie spannen zich elke dag in om je smaakpapillen te verwennen, er een erezaak van te maken hun vakkennis met je te delen en hun passie voor hun vak en voor Vlaanderen te laten zien. Dit is het moment om samen lekker rond de tafel te zitten en een 100% plaatselijk gerecht te proeven !





LE DOULIEU

ON SE RETROUVE AU RESTO : DE LA BRASSERIE À L'ÉTOILÉ

S'attabler autour d'un bon repas et partager un bon moment en famille ou entre amis. La gastronomie ça se goûte, ça se regarde et ça se savoure. En Cœur de Flandre, les produits locaux de nos producteurs se retrouvent aussi bien dans les assiettes des brasseries que dans les restaurants étoilés.

On pousse la porte et on se sent comme chez soi ou même comme chez mamie, l'odeur alléchante des plats généreux qui se préparent en cuisine et l'accueil chaleureux qui réchauffe notre cœur. Les auberges et les brasseries, ce sont des petits restaurants conviviaux et familiaux qui vous rempliront de joie et de bonne humeur.

Vous les avez peut-être croisées lors d'une balade, ces petites plaques orange qui décorent la façade d'un établissement. Reconnaisables d'un coup d'œil, les Estaminets Flamands vous offrent une cuisine locale, traditionnelle et gourmande. Le plaisir n'est pas que dans l'assiette : de la décoration à l'ambiance conviviale, un voyage aux mille saveurs vous y attend.

Pour les plus fins palais, les grands chefs flamands vous proposent des assiettes gastronomiques délicieuses et raffinées avec des produits locaux de qualité. De Caestre à Morbecque en passant par Renescure, les gourmets trouvent toujours la bonne adresse savoureuse.

LET'S GO OUT FOR A MEAL, CHOOSE FROM A BRASSERIE TO A MICHELIN-STARRED ESTABLISHMENT

Take a seat and enjoy a delicious meal with family or friends. Gastronomy is all about tasting, admiring and just savouring the moment.

Venture inside and you'll feel right at home, just like at grandma's, with the mouthwatering scents of hearty dishes wafting from the kitchen and a warm and friendly welcome. The auberges and brasseries are small, welcoming establishments with a family vibe and a great atmosphere.

You may have passed by them as you've explored the area, with the little orange plaques on the front. The Estaminets Flamands are easily recognisable and serve local, traditional, hearty cuisine. People don't only go there for the food, it's also about the decoration and the friendly atmosphere as you are whisked away on a journey of a thousand flavours.

For those looking for a fine-dining experience, the great Flemish chefs concoct their elegant, delicious and gourmet creations using top-quality local products. Foodies are guaranteed to find the right place to eat all over the region, from Caestre to Morbecque and Renescure.

WE GAAN SAMEN NAAR HET RESTAURANT: VAN EEN BRASSERIE TOT EEN STERRENRESTAURANT

Schuif aan rondom een goede maaltijd en beleef een mooie tijd met het gezin of met vrienden. Gastronomie: dat is proeven, bekijken en genieten.

We gaan naar binnen en we voelen ons thuis of zelfs als vroeger bij oma, de verleidelijke geur van uitgebreide gerechten, in de keuken bereid en het gastvrije, hartverwarmende onthaal. De herbergen en de brasseries, dat zijn kleine, gezellige familierestaurants die je plezier en een goed humeur geven.

Misschien ben je ze wel eens tegengekomen tijdens een wandeling, die kleine oranje bordjes op de gevel van een etablissement. De Estaminets Flamands zijn in één oogopslag herkenbaar, ze serveren plaatselijke, traditionele en gastronomische gerechten. Het genoegen bevindt zit niet alleen in het bord: van de aankleding tot de gezellige sfeer, je hebt een reis van duizend smaken in het vooruitzicht.

Voor de fijnste smaken bieden de grote Vlaamse chef-koks u heerlijke en verfijnde gastronomische gerechten met lokale producten van topkwaliteit. Van Caestre tot Morbecque via Renescure, fijnproevers vinden steeds het juiste, smakelijke adres.



HONDEGHEM



LES ESTAMINETS FLAMANDS

Estaminet Den Boren Weg

18 Boeren Weg Ouest 59285 Buysscheure
03 28 43 01 26 / 07 62 97 22 08
estaminedenboerenweg@free.fr
www.restaurantestaminetdbw.fr

Kerelshof II - Estaminet de la Fontaine

31 Grand Place 59670 Cassel
03 28 48 06 75 / 07 68 56 04 50
kerels2lafontaine@gmail.com
www.estaminet-kerelshof.fr

T'Kasteel Hof

8 rue Saint-Nicolas 59670 Cassel
03 28 40 59 29 / estaminetkasteelhof@orange.fr

Brasserie Saint Georges

5 rue de Caestre 59114 Eecke
03 28 40 13 71 / brasserie-saint-georges@orange.fr

Au Roi du Pot'je

31 rue du Mont des Cats 59270 Godewaersvelde
03 28 42 52 56 / charmedautrefois@orange.fr
www.auroidupotjevleesch.fr

L'Estaminet de l'Ancienne Maison Commune

105 Grand Place 59190 Hondeghem
03 28 41 39 59 / anciennemaisoncommune@gmail.com
www.estaminetdelancienmaisoncommune.fr

Estaminet de la Longue Croix

3466 rue de Staple 59190 Hondeghem
03 28 40 03 30 / hervedecraene24@gmail.com

Ferme de l'Haghedoorn

922 rue de l'Haeghe Doorne 59270 Meteren
03 28 41 22 41 / haghedoorn@wanadoo.fr
www.haghedoorn-estaminet.com

Le Saint-Erasme

18 route de Blaringhem 59173 Sercus
03 28 41 85 43 / lesainterasme@gmail.com

L'Hazewinde

13 place de l'Eglise 59114 Saint-Sylvestre-Cappel
03 28 40 12 74 / estaminet.hazewinde@outlook.fr
www.estaminet-hazewinde.fr



ZUYTPEENE



Comment es-tu arrivé dans le monde de la cuisine ?

C'est une histoire de transmission. Quand j'étais petit, je faisais beaucoup de pâtisseries avec ma grand-mère. On passait nos mercredis et nos samedis à faire des gâteaux. A la sortie de la troisième, quand on m'a demandé ce que je voulais faire, c'était évident que je voulais faire de la pâtisserie. Je me suis inscrit en école hôtelière, j'y ai appris la cuisine. Et la passion était là.

LE PORTRAIT DE BENOÎT FLAHAUT

Chef et formateur de cuisine au CFA Don Bosco de Bailleul, délégué à l'Académie Nationale de Cuisine, consultant culinaire indépendant, Benoit Flahaut est un passionné de cuisine, à multiples casquettes. Ambassadeur de son terroir, nous avons rencontré ce chef qui croque la vie à pleines dents.



Pssst!

Le concours
de l'Assiette
Gourm'Hand se
déroule le

samedi 14 octobre
au Lycée Sainte-
Marie à Bailleul



C'est quoi pour toi le terroir flamand ? Qu'est-ce qui en fait sa richesse, sa force ?

Je suis passionné par mon terroir, comme tous les chefs d'ailleurs. J'ai la chance de voyager beaucoup, de rencontrer beaucoup de chefs. Et je prends toujours dans mes bagages quelques ingrédients flamands. Cela a commencé par les concours. Je me souviens d'une épreuve autour du melon, j'y avais associé de l'endive. C'est sûr que ça ne plaît peut-être pas à tout le monde, mais pour moi c'était important d'avoir des produits de ma région. En septembre, je participe au Village International de la Gastronomie à Paris, pour travailler autour du chocolat. J'aurai logiquement un peu de terroir flamand dans mes valises !

Il faut aussi remarquer que le regard des chefs change. Lorsqu'ils viennent au Village des saveurs de l'Assiette Gourm'hand, ils rencontrent un terroir riche et de qualité (l'Assiette Gourm'hand est un concours culinaire qui valorise le travail et les compétences de personnes en situation de handicap. Il se déroule à Bailleul, chaque année, en octobre). C'est pour ces raisons que je soutiens également la démarche "Je suis de Flandre" car il est important de valoriser les savoir-faire et les produits locaux.

En parlant de l'Assiette Gourm'hand, tu organises et tu participes à beaucoup de manifestations sur le thème de la gastronomie, c'est un moyen de transmettre ta passion ?

Tout à fait ! Pour moi, les valeurs humaines sont très importantes. Aujourd'hui, nous vivons dans un monde où on pense d'abord à soi. J'aime aller dans l'autre sens, monter des projets où il faut faire ensemble. La cuisine, c'est d'abord du partage. Et réciproquement.

J'ai, par exemple, lancé un projet avec la Banque Alimentaire du Nord qui m'avait contacté. Avec mes apprentis du CFA, nous transformons les produits frais de la Banque Alimentaire, puis les familles viennent pour le déjeuner au restaurant d'application. C'est une occasion pour elles d'aller au restaurant alors qu'elles n'en ont pas la possibilité. Les élèves sont motivés car ils font une bonne action tout en ayant un contenu pédagogique. La Banque Alimentaire évite la perte de denrées périssables. C'est positif pour tout le monde. Cette action se développe au niveau national. Des chefs de toute la France participent chez eux. Le partage, la convivialité, c'est du bon sens. Et ça me fait autant plaisir à moi qu'aux autres.

Quels sont tes produits d'hiver fétiches ?

Tout est bon, c'est difficile de choisir ! Évidemment, il y a la bière*. C'est un incontournable.

J'ai un petit faible pour la pomme de terre, d'ailleurs je pars à Madrid en octobre une semaine pour faire une animation culinaire sur la pomme de terre de notre région en dessert et street food salée. Et puis les produits ne durent que le temps d'une saison, il faut en profiter quand ils sont là. Il faut partir du produit, avant la recette. Cela devrait être au producteur de donner le ton au cuisinier, c'est lui qui est au plus proche de la nature, de ses produits. Et quand les produits sont bons, la recette l'est aussi !

*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.



CHURROS DE POMMES DE TERRE, FROMAGE BLANC SUCRÉ

C'est l'hiver, on aime savourer des gourmandises. Et lorsque c'est Mardi Gras, le moment s'y prête d'autant plus. Benoit Flahault nous fait la gentillesse de partager une recette de churros concoctés avec des produits "Je suis de Flandre". Bon appétit !

Pour la pâte à churros :

6 grosses pommes de terre (Henri Staes, Hondeghem)
3 jaunes d'oeuf
3 cuillères à soupe de sucre cristal
½ litre d'huile
150g de fécule de pomme de terre
1 citron vert
400 g de fromage blanc (Ferme de Templiers, Oxelaëre)

1. Cuire les pommes de terre au four avec leur peau pendant 40 minutes
2. Une fois fondantes, passer leur pulpe dans un moulin à légumes
3. Dès que la purée est refroidie, ajouter les jaunes d'oeuf et la fécule de pomme de terre, mélanger pour obtenir une pâte légèrement élastique.
4. Presser la pâte à l'aide d'une poche à douille pour confectionner les churros, et déposer dans un bain d'huile très chaud.
5. Laisser frire 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
6. Poser les churros sur un papier absorbant.
7. Puis les rouler dans le sucre cristal et le citron zesté.
8. Servir les churros avec le fromage blanc mélangé avec un peu de sucre.

Pssst!

Où trouver la
liste des produits
labellisés Je suis de
Flandre ® ?

Retrouvez les
producteurs et les
produits sur :

[https://www.
coeurdeflandre.fr/
nos-marques/total-
local/je-suis-de-
flandre/](https://www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/total-local/je-suis-de-flandre/)





PRODUITS FERMIERS

Beurres et fromages de nos vaches Rouge Flamande

NOS PRODUITS

estampillés « Je suis de Flandre »



- . Beurre fermier
- . Fromage de Bergues
- . Tome de Bailleul
- . Brique rouge des Flandres
- . Raclette flamande (de septembre à fin avril)



Horaires :

- Lundi : 9h30 - 18h30
- Mercredi : 9h30 - 18h30
- Jeudi : 9h30 - 18h30
- Vendredi : 15h - 18h30
- Samedi : 10h - 18h

4343 rue Noote Boom 59270 Bailleul

06.02.44.80.89

commandefermehennion@orange.fr



Two small red informational labels are mounted on the wall to the left of the main painting.





IDÉES FLAMANDES

Flânez dans les villages authentiques, rencontrez les Flamands hauts en couleur, goûtez à l'art de vivre à la flamande et plongez dans l'Histoire. Vous êtes explorateur dans l'âme, amateur d'exposition ou curieux de nouvelles expériences ? Nous vous avons concocté un beau programme 100% flamand tout au long de l'année. Nos guides passionnés vous feront découvrir les pépites, les lieux typiques et atypiques de Flandre. C'est parti pour un petit tour d'horizon de ce territoire rempli de merveilles !

SPOTLIGHT ON THE REGION

Wander around the authentic villages, meet the proud locals, embrace the Flemish way of life and dive into history. Are you a budding explorer, a fan of exhibitions or looking to experience something new? We have brought together a great 100% Flemish programme for you, suitable all year round. Our passionate guides will take you on a tour of their hidden treasures, some typical and some atypical places in Flanders. It's time to take a look at this treasure chest of a region !

VLAAMSE IDEEËN

Slenter door de authentieke dorpjes, ontmoet de kleurrijke Vlamingen, proef de Vlaamse levenskunst en verdiep je in de Geschiedenis. Ben je een ontdekkingsreiziger in hart en nieren, een liefhebber van tentoonstellingen of nieuwsgierig naar nieuwe ervaringen? We hebben een mooi programma samengesteld, 100% Vlaams en het hele jaar door. Onze enthousiaste gidsen laten je de juweeltjes, de typische en a-typische plekjes van Vlaanderen ontdekken. Kom, we maken een klein overzicht van deze streek vol wonderen !





Jules Lemire

Je suis né à Vieux-Berquin le 23 avril 1853. Prêtre, j'ai également mené une carrière politique en étant Député du Nord, puis Maire d'Hazebrouck. Proche du peuple et des Flamands, je suis notamment à l'origine des Jardins Ouvriers. J'ai toujours encouragé l'enseignement et la santé. J'ai lutté pour protéger les travailleurs. J'ai également contribué à la modernisation de ma commune. Ma maison, située au pied de l'église Saint-Eloi, se visite le premier dimanche de chaque mois. Je meurs en 1928 à Hazebrouck.

<https://memoire-abbe-lemire.monsite-orange.fr/>



Maréchal Foch

Si ma statue équestre surplombe aujourd'hui le mont Cassel, il faut savoir que je suis né bien loin de la Flandre, à Tarbes, le 2 octobre 1851. Pendant la Première Guerre mondiale, je suis général commandant de corps d'armée. A ce titre, j'établis mon quartier général à Cassel en 1914. Ce point de vue en hauteur offre un poste d'observation imprenable lors des batailles de l'Yser, puis d'Ypres. Si je quitte la ville quelques mois plus tard, je ne manquerai pas d'y revenir en temps de paix, notamment lors de l'inauguration de la statue élevée en mon honneur en 1928. Aujourd'hui encore, on peut voir un médaillon à mon effigie dans la Collégiale de Cassel, où j'avais pour habitude de me recueillir le matin.



Louis-Marie Cordonnier

Je suis né en 1854, et comme mon père, je deviens architecte. Après la Première Guerre mondiale, je participe à la reconstruction de nombreuses villes, dont Bailleul. Inspiré par l'architecture flamande, j'offre à la ville un nouveau visage, où la brique, les pas-de-moineaux et les fers d'ancrage sont rois. Je dessine notamment les plans de l'église Saint-Vaast et de l'Hôtel de Ville. 73 ans après son inauguration, en 2005, le Beffroi de Bailleul est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.



Philippe d'Orléans

Je suis né le 21 septembre 1640, et vous connaissez sûrement mon illustre frère, le roi Louis XIV. A ce titre, on me connaît aussi sous le nom de "Monsieur". En 1677, je mène les troupes françaises contre celles des Provinces-Unies de Guillaume d'Orange. Les 10 et 11 avril, le conflit éclate. Le temps est pluvieux, le terrain marécageux. En quelques heures, en ce dimanche 11 avril, mes troupes prennent l'avantage et nous sommes victorieux. Ces terres que je viens de conquérir sont alors rattachées au royaume de France. Cette bataille dessinera en grande partie la frontière telle qu'elle apparaît aujourd'hui. A Noordpeene, la Maison de la Bataille retrace le conflit, ses enjeux et ses conséquences.

<http://www.musee-noordpeene.eu/>

Benoît de Puydt

Greffier et bailleulois, je suis un grand collectionneur. Porcelaines, faïences, meubles, tableaux, mes goûts sont éclectiques ! A ma mort, je lègue toute ma collection à la Ville de Bailleul, en souhaitant y voir la création d'un musée. Je souhaite faire partager au plus grand nombre ma curiosité et mon goût pour la culture. Aujourd'hui encore, les visiteurs peuvent découvrir l'étendue de ma collection au musée qui porte mon nom, ainsi que les œuvres acquises au fil des années par les conservateurs qui s'y sont succédés.

<https://www.musee-bailleul.fr/>



Marguerite Yourcenar

Mon véritable nom est Marguerite Cleenewerck de Crayencour. Je suis née à Bruxelles le 8 juin 1903. Je passe les étés de mon enfance sur les pentes du Mont-Noir, dans le château de ma grand-mère, jusqu'en 1913. Je publie mon premier roman en 1929, puis je m'installe aux Etats-Unis dix ans plus tard. Je publie en 1951 «Les Mémoires d'Hadrien», ouvrage qui remporte un vif succès. En 1980, je suis la première femme élue à l'Académie Française. Je meurs en 1987 aux Etats-Unis. Un musée m'est consacré à Saint-Jans-Cappel.

<https://www.museeyourcenar.fr/>



LES TRADITIONS DE FIN D'ANNÉE



MONT DES CATS

La Saint-Hubert

Histoire :

La légende raconte qu'en chassant un Vendredi saint, Hubert se trouva face à un cerf et lui apparut une croix entre ses bois, une voix reprocha à Hubert : "Chasser un jour pareil ? Pourquoi ne vas-tu pas prier ?". La vie sainte qu'il mena par la suite, luttant contre sa passion pour la chasse, et les miracles qui furent rapportés, dès le XIe siècle, il devint le patron des chasseurs qui est fêté le 3 novembre.

Aujourd'hui :

Félix Sauvage crée au Mont des Cats sa Saint-Hubert à l'automne 1949. Aujourd'hui, elle est célébrée le troisième dimanche d'octobre pour permettre à d'autres villages d'avoir aussi leur fête de la Saint-Hubert. Une messe en plein air où l'on bénit les chevaux, les chiens de chasse et les pains de la Saint-Hubert. La journée est rythmée par le son des cors de chasse et les sabots des chevaux. Le programme se veut familial et en accord avec la nature.

Saint-Martin

Histoire :

Saint Martin de Tours est venu porter la bonne parole sur les Flandres, et il aurait perdu son âne dans les dunes. A la nuit tombée et avec leurs lanternes, les enfants du pays sont partis à sa recherche et l'on retrouva en train de manger des chardons. Pour les remercier, Saint Martin a transformé les crottes de l'âne en petits pains à la forme particulière appelés foulards ou coquilles.

Aujourd'hui :

Le 10 novembre, les enfants des villages déambulent dans les rues avec Saint Martin afin de retrouver son âne qui a disparu. Ils ont confectionné des lanternes dans des betteraves pour être guidés vers l'âne. Saint Martin les remerciera avec une coquille ou un folard.

Saint-Nicolas

Histoire :

Une légende raconte qu'un boucher, le célèbre père Fouettard, aurait enlevé trois petits enfants venus glaner dans un champ avant de les tuer, puis de les découper en morceaux. Saint Nicolas, qui voit tout, serait alors intervenu pour leur rendre la vie. Même si cela est une légende, Saint-Nicolas a bien existé. Il était l'évêque de Myre, en Turquie et il est devenu le saint patron des écoliers.

Aujourd'hui :

Célébré le 6 décembre, cette fête annonce l'approche des fêtes de fin d'année. Saint Nicolas est accompagné de son âne et même parfois du Père Fouettard. Il défile dans les rues des petits villages pour distribuer des cadeaux (souvent des coquilles) aux enfants sages. Les enfants plus méchants ils seront punis par le Père Fouettard et recevront un morceau de charbon. Aujourd'hui, quelques villages seulement font perdurer la tradition.



DÉCOUVRIR UNE FACETTE DU MODE DE VIE À LA FLAMANDE

Ce week-end, avec un groupe d'amis, nous avons décidé de séjourner à Terdeghem, et plus précisément chez Jean-François. Il nous accueille dans sa maison, nommée "Vlaamse Klep". Dès notre arrivée, nous sommes émerveillés. La maison est superbe, nichée dans ce joli village flamand. Le dépaysement est total.

Natif de Zuytpeene, il faut dire que Jean-François est un amoureux de la Flandre. A son arrivée à Terdeghem, en 2013, il a entrepris de rénover toute la maison en se faisant un point d'honneur à choisir des matériaux nobles et des artisans locaux. Cuisine et ferronnerie de Steenvoorde, meubles de Poperinge, menuiseries de Godewaersvelde. Tout est fait avec soin. Et force est de constater que c'est un succès. Comme le dit Jean-François "Quand on a une rénovation qui donne le sentiment d'avoir toujours été là, alors c'est réussi". Défi hautement relevé !

Et c'est en séjournant à Londres avec des amis, que lui est venue l'idée d'ouvrir sa maison aux voyageurs, dans l'esprit d'Airbnb. Pour Jean-François, c'est l'occasion de partager le cadre de vie terdeghemois, la tranquillité flamande, l'immersion dans la nature. Le jardin est d'ailleurs propice à ce voyage entre quiétude, environnement et délicatesse. S'y reposer un moment, en écoutant le champ des oiseaux, en admirant rosiers et fontaine, est un pur instant de douceur.

Le soir, nous avons profité de la décoration rétro-contemporaine, ponctuée d'œuvres d'artistes, comme Nathalie Delecour, ou de céramiques en provenance de la Maison Colette. Les couleurs apaisantes de la maison nous invitent à la détente et au repos dans l'une des trois chambres situées à l'étage.

A la fin de notre séjour, nous demandons à Jean-François que signifie le nom de la maison. Il nous explique que "Vlaamse Klep" signifie "Volets flamands". Cela fait sens avec ces jolis volets en façade, ouverts sur le village, le monde et sur les prochains chanceux qui séjourneront à Terdeghem.



VLAAMSE KLEP

Maison pour 6 personnes

Place Saint Martin 59114 TERDEGHEM

<https://www.airbnb.fr/rooms/22340604>

https://www.instagram.com/vlaamse_klep_terdeghem

Vous avez remarqué lors d'une balade les noms des villages aux sonorités flamandes, leurs âmes et leurs histoires. Partons à la rencontre de ces petites curiosités, ce petit patrimoine qui font le charme des villages flamands !

As you explore the area, you'll have noticed that the names of the villages sound very Flemish, reflecting the very soul and history of the region. Let's take a closer look at these curiosities and heritage sites that give the villages of Flanders their charm!

Je hebt tijdens een wandeling de namen opgemerkt van dorpen met een Vlaamse klank, hun zielen en hun geschiedenis. Op weg, op zoek naar die kleine bijzonderheden, dit kleine erfgoed dat zorgt voor de charme van de Vlaamse dorpen !

K

comme klockhuis



EECKE

"Maison des cloches" en néerlandais.

A Eecke et à Hardifort, vous trouverez les derniers clochers en tours charpentées. Ils sont situés à côté de l'église, encerclés par le cimetière. Tous les deux sont inscrits au titre des monuments historiques. La tour est composée de trois niveaux : le premier qui constitue le rez-de-chaussée, le second qui abrite le beffroi de cloches, le troisième qui donne accès aux cadrans et au planétaire. D'autres Klockhuis étaient présents sur le territoire mais ont été détruits comme à Flêtre, Winnezele, Berthen et Wallon-Cappel.

K FOR KLOCKHUIS

'Bell house' in Dutch

You'll find the last remaining wooden bell towers in Eecke and Hardifort. There are next to a church, surrounded by a cemetery. Both of them are listed as Historic Monuments.

There are three levels inside the tower : The first is the ground floor, the second houses the belfry and bells, the third is where you can access the sundials and orrery.

Other Klockhuis were once found in the region but have since been destroyed such as the ones in Flêtre, Winnezele, Berthen and Wallon-Cappel.

K VAN KLOCKHUIS

"Klokkenhuis" in het Nederlands

In Eecke en in Hardifort zul je de laatste klokken in houten torens tegenkomen. Ze staan naast de kerk, omringd door het kerkhof. Beide staan op de lijst van historische monumenten.

De toren heeft drie niveaus : Het eerste is de begane grond, het tweede is het klokkenspel, het derde is de toegang tot de wijzerplaat en het planeetwiel

Voorheen waren er nog meer Klockhuizen in de streek maar die zijn gesloopt, zoals in Flêtre, Winnezele, Berthen en Wallon-Cappel

F

comme fontaine



MORBECQUE

Plus précisément la Fontaine Saint-Firmin à Morbecque. Une légende raconte que l'âne de Saint-Firmin fit jaillir une source en tapant sur une pierre avec son sabot, cette eau guérirait les crampes et les rhumatismes. Aujourd'hui, la source est enfermée dans un petit monument grillagé, en forme de chapelle.

F FOR FOUNTAIN

More specifically, Saint-Firmin fountain in Morbecque. According to legend, the donkey of Saint-Firmin found a source by tapping its hooves on a stone. The water is believed to cure cramps and rheumatism. The source is now protected inside a small monument that resembles a chapel.

F VAN FONTIJN

Meer in het bijzonder de Fontijn van Saint-Firmin in Morbecque. Een legende verhaalt dat de ezel van Saint-Firmin een bron liet ontspringen door met zijn hoef op een steen te kloppen; dit water zou krampen en reuma genezen. Heden ten dage ligt de bron besloten in een klein omheind monument in de vorm van een kapel.



OCHTEZEELE

M

comme motte féodale

Au début du Moyen Age, des tours de guet étaient construites en hauteur sur une motte de terre, et protégées par un fossé. Aujourd'hui, elles ne sont plus visibles ou alors au loin car elles sont souvent sur des terrains privés. La commune d'Oudezele a même créé un circuit de la motte féodale pour contempler tout le patrimoine du village. D'autres mottes sont connues sur le territoire : la Motte féodale avec fossés située sur le sentier des Sept planètes à Arnèke, la Motte féodale et basse-cour attenante - Rue de la Dreve à Strazeele, la Motte féodale - rue du Plessy à Vieux-Berquin. Et plein d'autres encore comme sur les communes d'Hazebrouck, de Steenvoorde, de Godewaersvelde...

M FOR FEUDAL MOUND

In the early Middle Ages, the watchtowers were built up on a mound of earth, protected by a ditch. They can no longer be seen up close today, only from afar as they are often on private land. The town of Oudezele has even created a feudal mound walking tour so that visitors can admire the heritage sites of the village. There are some other feudal mounds in the area: Feudal mound and ditches on the 'Seven Planets' trail in Arnèke, Feudal mound and adjoining courtyard - Rue de la Dreve Strazeele, Feudal mound - Rue du Plessy Vieux-Berquin. And many others in Hazebrouck, Steenvoorde, Godewaersvelde, etc.

M VAN MOTTE FÉODALE (HEUVEL UIT DE MIDDELEEUWEN)

In de vroege middeleeuwen werden wachttorens hoog op een aarden heuvel gebouwd en beschermd door een gracht. Tegenwoordig kun je ze niet meer zien of alleen vanuit de verte omdat ze vaak op privé terrein liggen. De gemeente Oudezele heeft zelfs een circuit van de Middeleeuwse heuvel aangelegd om zo het gehele erfgoed van het dorp te kunnen bekijken. Er zijn nog meer heuvels bekend in de streek: Middeleeuwse heuvel met grachten, gelegen aan het pad van de zeven planeten te Arnèke, Middeleeuwse heuvel met aangrenzende binnenhof - Rue de la Dreve Strazeele, Middeleeuwse heuvel - rue du Plessy Vieux-Berquin. En nog heel veel andere, zoals in de gemeentes Hazebrouck, Steenvoorde, Godewaersvelde...

C

comme chapelle



HOUTKERQUE

En 2015, 376 chapelles sont recensées sur le territoire du Cœur de Flandre. Ces édifices religieux sont cachés dans les petits sentiers accessibles à pied, dans les maisons, ou le long des grandes routes. Les villages ont à cœur de mettre en valeur ce patrimoine méconnu, comme à Nieppe avec "Le circuit des chapelles" qui propose une boucle pédestre de 10km pour découvrir six chapelles disséminées entre ville et campagne. Chaque village possède une ou plusieurs chapelles, rencontrez-les lors d'une balade pour découvrir leur histoire.

C FOR CHAPEL

In 2015, the existence of 376 chapels was recorded in the Cœur de Flandre destination. These religious monuments are hidden down small footpaths, inside houses or can be found alongside main roads. The villages are committed to showcasing this little-known heritage and in Nieppe for example, visitors can embark upon the 'Chapels Trail', a 10 km walk to discover six chapels dotted around the town and surrounding countryside. Each village has at least one chapel, come and see them as you explore the area and read about the history of them.

C VAN CHAPELLE (KAPEL)

In 2015 zijn er 376 kapellen geteld in het gebied Hart van Vlaanderen. Deze religieuze gebouwtjes liggen verscholen langs te voet begaanbare paadjes, in huizen of langs drukke wegen. De dorpen proberen dit weinig bekende erfgoed graag voor het voetlicht te brengen, zoals in Nieppe met "Le circuit des Chapelles", een rondwandeling van 10 km met onderweg zes kapellen, verspreid tussen stad en platteland. Ieder dorp heeft een of meerdere kapellen, vind ze tijdens een wandeling om hun verhalen te ontdekken.

C

comme Cimetière militaire

Le tourisme de mémoire est une forme de tourisme qui met en avant un lieu, un moment important, témoins de notre Histoire. En Flandre, environ une cinquantaine de cimetières militaires sont répartis sur le territoire. Principalement britanniques et entretenus par la "Commonwealth War Graves Commission", ils accueillent les corps des soldats tombés au combat pendant les deux guerres mondiales. On y trouve également des tombes de soldats allemands et français.

C FOR MILITARY CEMETERIES

Heritage tourism is a type of tourism that showcases a place or a key moment in history. In Flanders, there are around a hundred war graveyards dotted across the region. They are mainly British and are looked after by the Commonwealth War Graves Commission. The bodies of soldiers who perished during the first two world wars lie here, and there are also some graves for French and German soldiers.

C VAN CIMETIÈRE MILITAIRE (MILITAIRE BEGRAAFPLAATS)

Het herdenkingstoerisme is een vorm van toerisme die zich richt op een plaats of een belangrijk moment, getuigenissen van onze Historie. In Vlaanderen liggen een stuk of vijftig militaire begraafplaatsen verspreid over het land. Ze zijn hoofdzakelijk Brits en worden onderhouden door de "Commonwealth War Graves Commission"; de lichamen van soldaten die tijdens de beide wereldoorlogen zijn gesneuveld, liggen er, ook vind je er graven van Duitse en Franse soldaten.



NIEPPE

O

comme obélisque

Plus précisément l'Obélisque à Noordpeene, érigé en 1865 à l'initiative du Docteur Desmyttere de Cassel. Situé à la frontière entre Zuytpeene et Noordpeene, il commémore la Bataille de la Peene qui s'est déroulée en 1677. Au cœur de la bataille, c'est le nom d'une boucle pédestre qui vous emmènera entre Noordpeene et Zuytpeene sur les chemins de la bataille et devant l'Obélisque.

O FOR OBELISK

More specifically the Obelisk in Noordpeene, built in 1865 upon the initiative of Doctor Desmyttere of Cassel. It stands on the border between Zuytpeene and Noordpeene to commemorate the Battle of Peene which took place in 1677. There is a walk called 'At the heart of the battle' that will lead you across the former battlegrounds and past the Obelisk, from Noordpeene to Zuytpeene.

O VAN OBELISK

Meer precies de Obelisk in Noordpeene, die is opgericht in 1865 op initiatief van Docter Desmyttere uit Cassel. Dit monument is gelegen op de grens tussen Zuytpeene en Noordpeene en herdenkt de Slag om de Peene die plaatsvond in 1677. "Au cœur de la bataille (In het Hart van de Strijd)", zo heet een rondwandeling die tussen Noordpeene en Zuytpeene loopt over de slagvelden en langs de Obelisk.





MORBECQUE

B

comme base de lancement

Au cœur de la forêt domaniale de Nieppe, suivez le sentier de la mémoire (2,2km) qui vous fera découvrir les vestiges des deux guerres mondiales comme le sol criblé de cratères d'obus et des blockhaus. Un autre témoin de l'occupation allemande est présent dans le bois : la base de lancement de fusées V1, qui aujourd'hui est inscrite au titre des Monuments Historiques.

B FOR V1 LAUNCH BASE

At the heart of Nieppe state-owned forest, follow the heritage trail (2.2 km) to discover the ruins left behind by the two world wars, such as the craters dotted all over the ground from bombs, and the blockhouses. There's also another piece of evidence of German occupation in the woods: the V1 missile launch base, today listed as a Historic Monument.

B VAN BASE DE LANCEMENT (LANCEERBASIS) V1 B VAN BASE DE LANCEMENT (LANCEERBASIS) V1

Diep in het staatsbos van Nieppe volg je het pad van de herinnering (2,2 km), dat je de restanten van de twee wereldoorlogen laat zien, zoals de grond vol bomkraters en bunkers. Er is nog een andere getuige van de Duitse bezetting in het bos: de lanceerbasis van de V1 raketten, die tegenwoordig op de lijst met Historische Monumenten staat.

L

comme locques



MONT DES CATS

Un rituel qui vient d'une vieille croyance flamande. La coutume veut qu'on accroche un linge, un objet du malade à la grille de ces lieux miraculeux en l'espoir de la guérison. En Cœur de Flandre, plusieurs monuments recueillent les "loques" des malades comme :

Le Calvaire à loques de Caudescure - forêt de Nieppe

La Chapelle de la Passion ou la chapelle des Fièvres - Mont des Cats

Le Tilleul des malades - Bailleul

L FOR 'LOQUES'

A ritual from an ancient Flemish belief. It was customary to attach a sick person's garment or object (loque) to the fencing at these miraculous places, in the hope of a cure.

In the Cœur de Flandres destination, there are several monuments where these 'loques' would be attached:

Calvaire à Loques de Caudescure - Nieppe forest

Chapelle de la Passion and the Chapelle des Fièvres - Mont des Cats

Le Tilleul des Malades (linden tree) - Bailleul

L VAN "LOQUES" («VODDEN»)

Een ritueel dat afkomstig is uit een oud Vlaams bijgeloof. Het gebruik wil dat we een doek, een voorwerp van de patiënt, aan het hek van deze wonderlijke plekken hangen in de hoop op genezing. In het Hart van Vlaanderen worden bij verschillende monumenten de "vodden" van de zieken verzameld, zoals:

Calvaire à loques ("voddenkruisweg») in Caudescure - het bos van Nieppe

Kapel van de Passie of de kapel van de Koortsen - Mont des Cats

Le Tilleul des malades - Bailleul (De linde van de zieken)

QUEL TYPE DE VISITE EST FAIT POUR VOUS ?

Vous aimez contempler l'art et déambuler dans les couloirs d'un musée ? Vous préférez écouter et vous laisser guider par un expert ? Ou vous préférez aller à votre rythme, en dehors des sentiers battus, dans les coins et les recoins de la Flandre ? Cela tombe bien, plusieurs types de visites vous sont proposés pour découvrir le Cœur de Flandre. Pour y voir plus clair et faire votre choix, une seule solution : notre quiz automne-hiver.

L'hiver vous préférez visiter :

-  un lieu où frissonner
-  un lieu à l'ambiance feutrée
-  explorer avec de bonnes chaussures aux pieds

Vous connaissez sur le bout des doigts :

-  Les noms des petites rues flamandes
-  Les grands courants de l'histoire de l'art flamand
-  Les prénoms des guides de l'Office de Tourisme

Mon film préféré :

-  Indiana Jones, pour partir à l'aventure
-  La petite sirène, qui est une cousine germaine de Mélusine
-  La nuit au musée, pour rendre l'art vivant

Dans votre valise il y a :

-  De la peinture pour immortaliser l'instant présent
-  Des jumelles pour ne louper aucun détail
-  Une montre pour être à l'heure au bon moment et au bon endroit

Avez-vous soif de découvertes :

-  oui
-  non, j'ai plutôt soif de bières
-  oui

*Vous avez obtenu
une majorité de*



Pour vous, la Flandre rime avec convivialité. Visiter, c'est certes découvrir et apprendre, mais c'est également rencontrer. Rencontrer une histoire, un patrimoine, mais aussi un(e) guide qui vous partagera ses anecdotes et explications. Grâce à notre billetterie en ligne, vous avez choisi votre visite, votre créneau horaire et vous avez hâte de tomber sous le charme flamand !

*Vous avez obtenu
une majorité de*



Pour vous, une visite c'est une aventure. Prêts à sortir des sentiers battus, tout vous rend curieux : l'histoire d'une chapelle au coin d'une rue, la signification du nom d'un lieu-dit, les traces d'un monument ancien. Pour satisfaire votre curiosité : rendez-vous en page 34 !

*Vous avez obtenu
une majorité de*



Prendre le temps de flâner dans les salles, contempler le moindre détail d'une œuvre, se projeter dans un univers, vous aimez l'ambiance des musées où vous pouvez laisser vagabonder votre imaginaire. Passionné tant par l'art que par les traditions populaires, votre appétit de connaissance est rassasié en Cœur de Flandre !



BOWLING

24 pistes, climatisées,
informatisées, adaptées aux
enfants

KARTING LASER GAME

3600m² de circuit de kartings
2 niveaux d'une superficie
de 500m² de Laser Game

ESTAMINET

Ouvert le vendredi et samedi
soir, et le dimanche midi.
Découvrez nos formules
Estaminet/Bowling.
Possibilité d'ouvrir pour les
groupes

ÉVÈNEMENT

au Bowling des Flandres !

Le bowling fait son show pour
la soirée de la St Sylvestre
Début des inscriptions
mi-octobre



BOWLING



LASER GAME



ESTAMINET



KARTING



LOISI KIDS



BILLARD



MINI GOLF

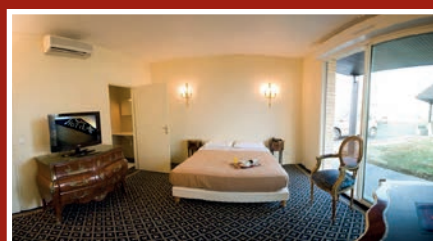


SALLE DE
RÉCEPTION

Avenue de Saint-Omer 59190 Hazebrouck

03 28 42 28 28

Réservation en ligne sur 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

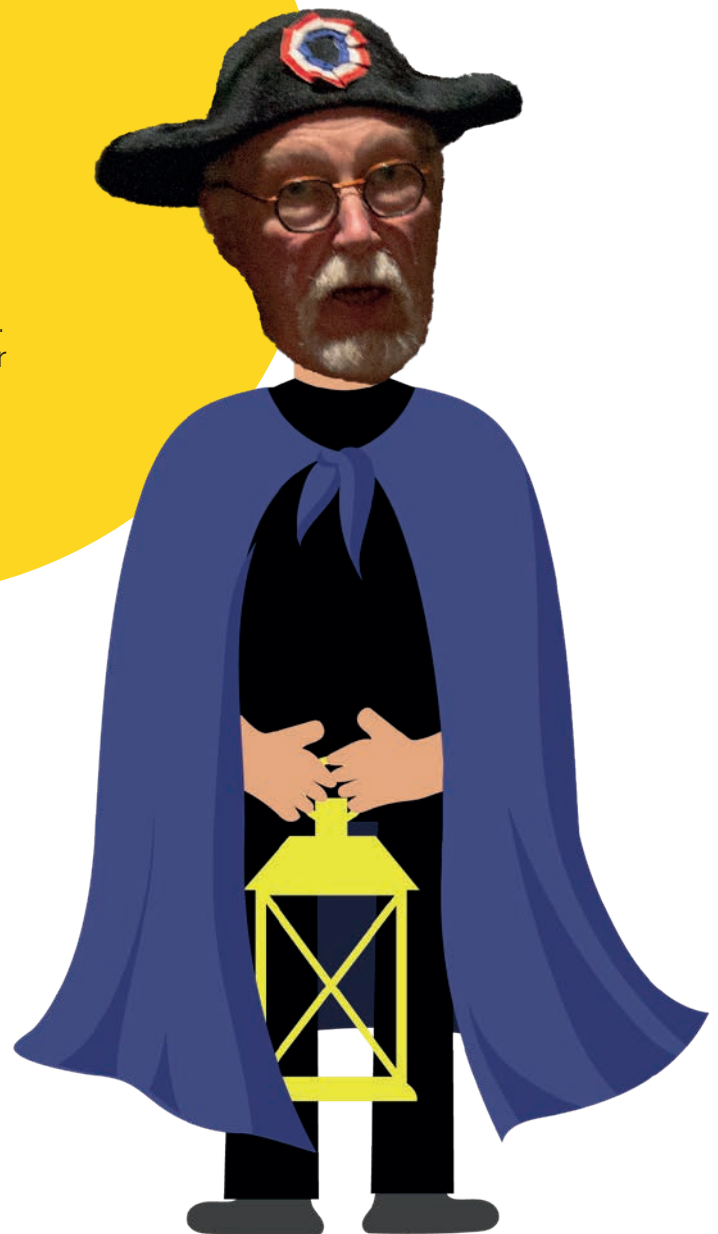
Comment êtes-vous devenu veilleur de nuit ?

Mon premier métier est boulanger. J'ai ensuite participé aux guerres de l'Empire, mais j'y suis rentré blessé et dans l'incapacité de reprendre mon activité. Le maire de la commune, M. DUVET, m'a alors proposé de rejoindre la Garde de nuit de la Ville de Cassel qui succède aux veilleurs de nuit d'avant la Révolution Française.



LE PORTRAIT DU VEILLEUR DE NUIT

Nous sommes en 1820.
La nuit tombe sur Cassel.
Les habitants s'endorment
paisiblement et sans crainte.
En effet, ils peuvent compter
sur le veilleur de nuit qui, à
la tombée du jour, arpente
les ruelles pavées et les
protège des dangers.



Pssst!

Venez découvrir
le veilleur de nuit.
Rendez-vous sur
notre billetterie
reservation.
coeurdeflandre.fr
et déambulez à la
nuit tombée dans les
ruelles de Cassel.



Combien y a-t-il de veilleurs de nuit à Cassel ?



Nous sommes six, et nous nous relayons au cours de la soirée, ainsi que dans la semaine. J'appartiens aux nombreux effectifs de la police, comprenant le commissaire, les deux gardiens de police, les deux gardes champêtres et les six gardes de nuit. D'ailleurs, le lendemain de chaque ronde, il me faut faire un rapport détaillé au commissaire.

Comment se déroule une ronde ?

Je travaille en binôme avec un collègue. Nous pouvons partir ensemble sur des parcours différents ou nous succéder à tour de rôle, permettant de nous reposer un peu. La ronde se déroule de 23h à 3h du matin.

Quel effet cela fait d'être seul dans Cassel la nuit ? Voyez-vous la ville autrement ?

L'atmosphère est particulière car il y a très peu d'éclairage. Je n'ai que la lumière de ma lanterne, mais heureusement les yeux s'habituent vite à la pénombre. Mon rôle est aussi de veiller à ce qu'il n'y ait pas de lumière dans les maisons : pas de feu dans l'âtre, pas de chandelle allumée. Car mon plus grand ennemi, c'est le risque d'incendie !
Je ne croise pas souvent d'individu lors des rondes. Le vagabondage étant interdit dans les rues de Cassel, je suis le plus souvent seul.

Avez-vous dû faire face au danger ?

Je ne suis pas à l'abri de mauvaises rencontres. Je peux avoir affaire à des voleurs, qui rôdent dans les remparts, qui visitent les potagers ou qui tentent d'entrer dans les maisons par les jardins. Parfois ce sont des groupes d'hommes ivres qui ne sont pas encore rentrés chez eux. Les portes n'existent plus en 1820. C'était encore le cas avant la Révolution Française, du temps des veilleurs de nuit. Mais aujourd'hui, avec le libre-échange économique, la ville est toujours ouverte.



Avez-vous des anecdotes à nous raconter ?

Quand je reviens du passé, pour rencontrer les personnes venues suivre ma ronde, je suis toujours étonné par les coupes de cheveux modernes et les modes vestimentaires de votre époque ! Cela me surprend de voir la longueur des vêtements désormais, on n'apercevait guère plus que les chevilles des dames en 1820 !

**Vous êtes de nature curieuse ? Intéressé par les visites qui sortent de l'ordinaire ?
Il y a toujours une sortie atypique à faire en Cœur de Flandre ! Suivez le guide !**

*Are you naturally curious? Are you interested in out-of-the-ordinary visits?
There's always something original to do in Cœur de Flandre! Follow the guide!*

*Ben je een nieuwsgierig type ? Op zoek naar ontdekkingen buiten de gebaande paden ?
Er is altijd ergens een apart uitje in het Hart van Vlaanderen ! Volg de gids !*



LE PRÉSIDIAL DE FLANDRE

Il existe un lieu à Bailleul qui a défié le temps, qui a résisté aux heurts de l'Histoire et aux destructions de la Première Guerre mondiale. Il s'agit du Présidial. Cet ancien palais de justice a vu passer dans ses cachots de nombreux criminels et, parfois, de malheureux innocents. Les murs en gardent encore les traces. Tendez l'oreille, vous entendrez encore les murmures des condamnés. Osez-vous écouter leurs histoires et leurs légendes ? Frissons garantis.

THE PRÉSIDIAL

There is a place in Bailleul that has been able to stand the test of time, that has resisted historic events and the destruction of the First World War. It is known as the Présidial. Many a criminal and even sometimes unlucky innocent people have passed through this former courthouse. The walls still bear witness to their presence. Listen carefully and you'll still hear the murmurings of the prisoners. Will you be brave enough to listen to their stories and their legends? A chilling experience.

DE PRÉSIDIAL

In Bailleul is een plek die de tand des tijds heeft weerstaan, die de Geschiedenis en de verwoestingen van de Eerste Wereldoorlog heeft getrotseerd. Het is de Présidial. Dit voormalige Paleis van Justitie heeft veel boeven en soms ongelukkige, onschuldige mensen achter de tralies zien verdwijnen. De muren dragen er nog steeds de sporen van. Luister goed, je kunt nog altijd het gemompel van de veroordeelden horen. Durf je hun verhalen en hun legendes aan te horen ? Beslist kippenvol.



**ÉTABLISSEMENT PUBLIC
DE SANTÉ MENTALE DES
FLANDRES DE BAILLEUL**

C'est un lieu de repos au centre de Bailleul, un écrin de verdure. L'EPSM tel qu'on le connaît aujourd'hui est l'héritier de l'asile du XII^{ème} siècle érigé par les moines Antonins. Détruit au fil du temps, notamment en 1918, il fut reconstruit dans les années 1920. Cette promenade guidée au cœur du parc met en lumière toutes les facettes de cette maison de santé.

ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE SANTÉ MENTALE DES FLANDRES (EPSM) (PUBLIC PSYCHIATRIC UNIT)

This is a rest facility in the centre of Bailleul, surrounded by greenery. The current EPSM originated as a 12th-century asylum that was founded by the Antonites. It was destroyed over time, especially in 1918, and then rebuilt in the 1920s. On a guided tour through the grounds, visitors can learn about life inside this health facility.

ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE SANTÉ MENTALE DES FLANDRES (EPSM, VLAAMS OPENBAAR TEHUIS VOOR GEESTESZIEKTEN)

Dat is een plek van rust in het centrum van Bailleul, een groene oase. Het EPSM zoals we dat nu kennen is de erfenis van het 12e-eeuwse tehuis dat door de Antonieer monniken werd gebouwd. In de loop der tijden werd het verwoest, met name in 1918, en in de jaren 20 weer opgebouwd. Deze tocht met gids midden in het park belicht alle facetten van deze zorginstelling.

Pssst!

Pour venir découvrir les lieux atypiques du Cœur de Flandre, réservez vos billets dans un de nos bureaux d'information touristique à Cassel, Bailleul ou Hazebrouck, ou en ligne sur :

<https://reservation.coeurdeflandre.fr/billetterie-et-activites.html>





LA LAITERIE DE BAILLEUL

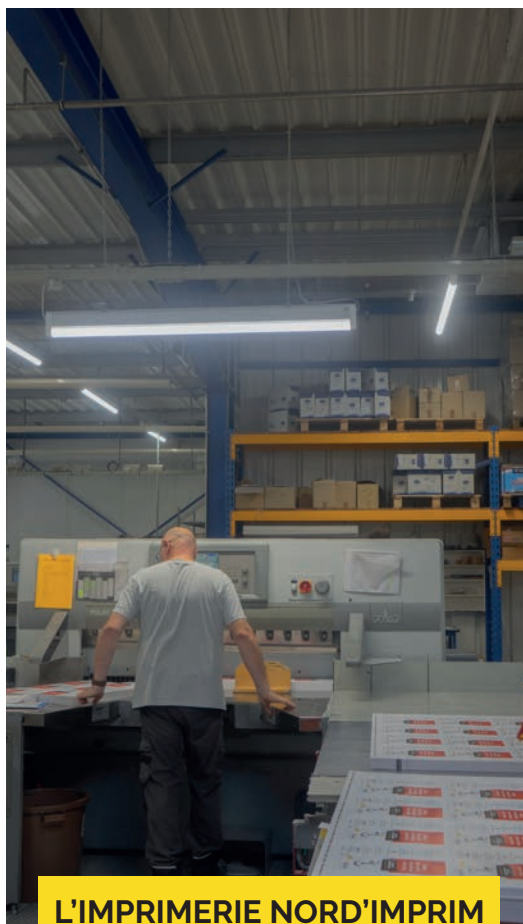
Vous connaissez ces fameuses crèmes dessert pour lesquelles "on se lève tous". Mais saviez-vous qu'elles étaient fabriquées avec du bon lait de la région ? Les portes de la Laiterie de Bailleul s'ouvrent pour vous ! Lors de la visite vous découvrirez le parcours du lait, de son arrivée sur le site à l'expédition des yaourts en passant par sa transformation.

THE LAITERIE DE BAILLEUL (DAIRY)

You may have heard of these famous creamy dessert pots. But did you know that they were made using the region's delicious milk? The Laiterie de Bailleul (dairy) opens its doors to the public. On a tour, you'll learn about what happens to the milk, from when it arrives here to how it is transformed into the yoghurts that are then shipped from the factory.

DE MELKFABRIEK VAN BAILLEUL

Je kent die beroemde toetjes waar "iedereen voor overeind komt". Maar wist je ook dat ze van de heerlijke melk uit de streek gemaakt worden ? De deuren van de Laiterie (Melkfabriek) van Bailleul staan voor je open ! Tijdens het bezoek ontdek je de weg die de melk aflegt, vanaf de aanlevering via de verwerking tot aan het versturen van de yoghurt.



L'IMPRIMERIE NORD'IMPRIM DE STEENVOORDE

Vous tenez notre magazine entre les mains, vous le feuillotez, peut-être même l'avez-vous griffonné à la page 36. Si vous voulez connaître son processus de fabrication, testez une visite de l'imprimerie Nord Imprim. Toutes les étapes de réalisation des documents imprimés vous seront présentées. Attentive à son impact environnemental, attachée à la qualité de ses productions, cette entreprise familiale va vous impressionner !

NORD'IMPRIM PRINTHOUSE

You may have held our magazine, read it, maybe even scrawled on page 36. If you'd like to find out about the printing process behind it, come and visit Nord'imprim printhouse. On a tour, you'll have a presentation of all the steps behind printing documents. This family business is conscious of its impact on the environment and strives to offer top-quality production, you'll be impressed!

DE DRUKKERIJ NORD'IMPRIM

Je hebt ons tijdschrift in je handen, je bladert erin, misschien heb je er zelfs iets in gekrabbeld op pagina 36. Als je het productieproces wilt leren kennen, breng dan een bezoek aan de Nord Imprim drukkerij. Alle productiefases van het drukken van documenten worden je getoond. Dit familiebedrijf zal, met het milieueffect in gedachten en gehecht aan de kwaliteit van zijn producties, grote indruk op je maken!





IDÉES CARNAVAL

En plein cœur de l'hiver, une tempête de fête, de convivialité, de joie est annoncée sur le cœur de Flandre. Le carnaval c'est avant tout les géants qui déambulent dans nos villages, les musiciens qui donnent le tempo et l'ambiance festive qui nous réchauffe le cœur. Vivez ce spectacle haut en couleurs où tout le monde danse et fait la fête dans une pluie déferlante de confettis. C'est un événement à ne pas rater, incontournable dans l'année, c'est une expérience qui vous fait vibrer tout entier !

SPOTLIGHT ON THE CARNIVAL

In the middle of winter, a storm comes to Flanders, one filled with festivities, celebration and joy. The carnival brings with it a parade of giant figures through our villages, accompanied by musicians and a fantastic atmosphere that everyone will enjoy. Come and experience this spectacular event where everyone dances and just has a great time in an explosion of confetti. This is a much-awaited annual event that is not-to-be-missed, a thoroughly enjoyable experience !

IDEEËN VOOR CARNAVAL

In het hart van de winter kondigt zich een wervelwind van feest, gezelligheid en vreugde aan in het Hart van Vlaanderen. Carnaval, dat is bovenal de reuzen die door onze dorpen wandelen, de muzikanten die het tempo aangeven en de feestelijke, hartverwarmende sfeer. Beleef dit kleurrijke spektakel waarbij iedereen danst en feestviert in een regen van confetti. Het is een niet te missen evenement, dat je het hele jaar door niet mag missen, het is een ervaring die je volledig door elkaar schudt !



BAILLEUL

VIVRE LE CARNAVAL AU RYTHME DE LA MUSIQUE

Dans quelques jours, le carnaval va commencer, et nous, les musiciens, nous jouons un rôle important dans l'animation et le bon déroulement de la journée. Mais avant tout, c'est le moment de réviser quelques airs de musique même si nous ne les oublions pas vraiment au fil des années. Le chant du Reuze : la Reuze Lied lors du Carnaval de Cassel jouée par la bande des arlequins, la cantate à Jean Bart lors des bandes de Godewaersvelde ou d'Houtkerque, et l'air du géant Gargantua Galaffre pendant le carnaval de Bailleul. Chaque note nous transporte tout autant que les carnavaleux et nous met dans l'ambiance pour le grand jour ! Il ne faut surtout pas oublier de nettoyer et vérifier son instrument, ressortir et préparer son beau costume.

Pssst !

Comme les musiciens, n'oubliez pas de préparer et de personnaliser vos costumes pour le carnaval. De nombreux écussons et badges sont en vente dans nos boutiques !

<https://reservation.coeurdeflandre.fr/boutique.html>



Vous pouvez nous voir avec les géants Reuze Papa et Reuze Maman à Cassel, ou Gargantua à Bailleul. Ils sortent quelques fois dans l'année lors du carnaval et nous les accompagnons car nous sommes les musiciens attitrés. Nous faisons partie de l'harmonie de Cassel et Bailleul et nous répétons toute l'année les différents morceaux, les déplacements pour être prêts le jour J !

Quand ce sont les bandes, nous suivons le tambour major qui a un rôle important pour le bon déroulement de cette journée. Toujours accompagné de sa canne, il donne le mouvement pour battre la mesure et faire respecter le tempo. Le tambour major fait équipe avec le chef de bande qui joue les premières notes du morceau pour entraîner avec lui les autres musiciens. Les yeux rivés sur la canne, je regarde les signes que nous donne le tambour major pour savoir ce qu'il faut jouer. S'il lève la canne et son index, il demande au chef de bande de lancer le chahut. S'il lève la canne et fait un rond avec sa main, seulement les tambours et les fifres peuvent jouer au morceau suivant et s'il lève sa canne à l'horizontale, il est l'heure de faire une pause ou de clôturer la bande.

Pour nous, le moment du carnaval est un événement de retrouvailles avec d'autres musiciens, partager notre passion pour la musique et vivre cette tradition qui souvent se partage de génération en génération.

L'heure a sonné, il est temps de donner le rythme aux carnavaleux. Les géants dansent et les Flamands chantent à l'unisson. Toute la ville résonne au son des fifres, des cuivres et des percussions.



CASSEL

THE CARNIVAL IS ABOVE-ALL ABOUT THE MUSIC

The carnival is in just a few days, and as musicians, we have a key role to play in making sure the event is a success. We spend this time practising our music, even if we don't forget it over the years. Reuze's song: The 'Reuzelied' performed at Cassel carnival by the harlequin band, the 'Cantate à Jean Bart' in Godewaersvelde or Houtkerque, and the giant Gargantua Galaffre's song at Bailleul carnival.

You'll see us alongside the dad Reuze and mum Reuze giants in Cassel or the Gargantua giant in Bailleul. They come out several times a year for the carnival and we accompany them, as their official musicians. When we play with a band, we follow the lead from the drum major who has a key role to play in this event. This musician will always use their stick to set the tempo and make sure all the other musicians follow suit. The drum major stands alongside the leader of the band who will play the first notes before the other musicians join in. I watch the stick closely and look out for the signs from the drum major so I know what to play. If they raise their stick and forefinger, this is the sign for the leader of the band to begin. If they raise their stick and make a circle with their hand, only the drums and fifes play the next piece, and if their stick is raised at a horizontal level, it's time for a break or to bring the performance to a close.

The time has come, it's time to kick off the carnival. The giants break into a dance and Flemish sing in unison. The sound of the fifes, brass and percussion instruments fills the air.

HET CARNAVAL BELEVEN OP HET RITME VAN DE MUZIEK

Over een paar dagen begint het carnaval en wij, de muzikanten, spelen een hoofdrol in de animatie en de goede uitvoering van de dag. Maar bovenal is het tijd om enkele deuntjes te herzien, ook al vergeten we ze niet echt door de jaren heen. Het lied van de Reuze: Het Reuze Lied van het Carnaval van Cassel gespeeld door de bende harlekijns, de cantate van Jean Bart door de groepen van Godewaersvelde of Houtkerque, en de reus Gargantua Galaffre tijdens het carnaval van Bailleul.

Je kunt ons zien met de reuzen Papa Reuze en Mama Reuze in Cassel of Gargantua in Bailleul. Ze komen een paar keer per jaar buiten tijdens het carnaval en wij begeleiden ze want wij zijn de vaste muzikanten. Als het gaat om de bands, volgen we de tamboer-majoor die een hoofdrol speelt bij het goede verloop van deze dag. Hij heeft altijd zijn stok bij zich en geeft de maat aan, het tempo dat gevolgd moet worden. De tamboer-majoor werkt nauw samen met de bandleider die de eerste noten van het stuk speelt en de andere muzikanten mee trekt. Met de ogen strak op de stok gericht, kijk ik naar de tekens die de tamboer-majoor geeft om te weten wat ik moet spelen. Als hij de stok en zijn wijsvinger opheft, vraagt hij de leider van de band om het lawaai te starten. Als hij de stok omhoog brengt en met zijn hand een cirkel maakt, mogen alleen de drums en de fluiten het volgende stuk spelen en als hij zijn stok horizontaal omhoog steekt, is het tijd voor een pauze of voor het einde van de muziek.

Het uur heeft geslagen, het is tijd om in het ritme van de carnavalsvierders mee te gaan. De reuzen dansen en de Vlamingen zingen in koor. De hele stad deint op de maat van de fluitjes, de koperblazers en het slagwerk.



GODEWAERSVELDE

Pas facile à dire ?

Testez vos connaissances sur le vocabulaire du carnaval !

1

Clet'che

Votre réponse : _____

2

Chapelle

Votre réponse : _____

3

Zootje

Votre réponse : _____

4

Figuemans

Votre réponse : _____

5

Piccolissimo

Votre réponse : _____

Pssst !

Et pour accéder aux réponses et pour vous plonger dans l'ambiance du carnaval, direction notre site internet :

<https://www.coeurdeflandre.fr/envies/plongee-dans-le-carnaval/>



OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Entre Cassel et Hazebrouck



03 28 49 70 95

contact@campingleromantic.fr

Étangs de pêche



Parcelles passages



Locatifs 1 à 3 chambres



Parcelles résidentielles

 Camping 
Le ROMANTIC

Rue des frères Patthyn
59114 - Le Ryveld (Stennvoorde)

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 74 54 00 76

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 #moncoeurdeflandre #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 18 - septembre 2023

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. 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 7 000 exemplaires



Une équipe au service du territoire 

Le Vlamschóscope

DÉCOUVREZ QUEL SERA VOTRE HIVER FLAMAND, EN FONCTION DE VOTRE SIGNE ASTROLOGIQUE.



BÉLIER : 21 MARS - 20 AVRIL

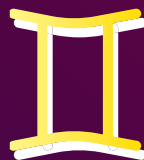
D'une nature sportive, vous aimez bouger !

Profitez des belles journées d'automne pour cheminer le long des chemins de randonnée et découvrir une Flandre aux couleurs chatoyantes.



TAUREAU : 21 AVRIL - 21 MAI

La gastronomie flamande n'a plus de secret pour vous, en bon vivant que vous êtes ! Alors quand il s'agit de régaler les papilles et les yeux lors de "Nos Musées ont du goût" du 1er octobre au 3 novembre, vous êtes parmi les premiers participants.



GÉMEAUX : 22 MAI - 21 JUIN

Les Gémeaux sont d'une curiosité sans borne. C'est pour cela que leurs pages préférées de ce magazine sont les pages 34 et 35 : en effet, quoi de mieux que de connaître toutes les curiosités du patrimoine flamand !



CANCER : 22 JUIN - 22 JUILLET

Grand sentimental, vous en pincez pour la

Flandre. Votre endroit préféré ? Nos boutiques ! Casquettes, sacs, badges, crayons, avec votre panoplie, vous portez haut nos couleurs et vous en êtes un vrai ambassadeur.

LION : 23 JUILLET - 22 AOÛT

Véritable roi de la jungle, vous allez changer de terrain de jeu : votre férocité s'exprime désormais sur les routes d'*In Flanders Trail*, le 1er réseau transfrontalier de trail, entre France et Belgique.



VIERGE : 23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE

Il paraît que vous êtes l'un des signes les plus cultivés du zodiaque. L'Histoire n'a plus de secret pour vous. Vous plongerez dans le récit des conflits de la Seconde Guerre mondiale en visitant le Bloc du Peckel.



BALANCE : 23 SEPTEMBRE - 22 OCTOBRE

Cet hiver, votre cœur balancera. Carnaval de Godewaersvelde ? D'Houtkerque ? De Bailleul ? De Cassel. Cessez d'hésiter, les astres vous invitent à aller partout !



SCORPION : 23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE

D'un naturel piquant, vous aimerez décorer les épinés de votre sapin de Noël avec des sujets à l'effigie de la Flandre. Une adresse pour cela : les boutiques de l'Office de Tourisme pour faire le plein de décoration hors du commun.



SAGITTAIRE : 23 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

Des saveurs épicées, des couleurs le plus souvent ambrées, un brassin ponctuel, c'est ce qui caractérise les bières* de Noël.



CAPRICORNE : 22 DÉCEMBRE - 20 JANVIER

Pour accompagner vos vœux pour la nouvelle année, vous ferez honneur aux traditions locales : au programme, vous offrirez à vos proches des *strinjes* croustillantes, préparées avec des produits "Je suis de Flandre".



VERSEAU : 21 JANVIER - 19 FÉVRIER

Cette année, votre anniversaire coïncide avec le Carnaval de Bailleul. Attendez-vous à une fête Gargantuesque !



POISSONS : 20 FÉVRIER - 20 MARS

Comme un poisson dans l'eau, vous êtes à l'aise en toute circonstance. Que ce soit au sommet du Beffroi ou dans les cachots du Présidial, aucune visite ne vous fait peur !

*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.

**Site &
Appli
disponibles à
partir de
mi-octobre**



In FLANDERS TRAILS

*Premier Espace Trail transfrontalier, sur la chaîne des monts,
entre France et Belgique.*



espacestrail.run/fr/inflanderstrails

