



DESTINATION  
Cœur de  
Flandre



Le  
**magazine**  
qui **dépotje**

AUTOMNE - HIVER 2025/2026  
[WWW.COEURDEFLANDRE.FR](http://WWW.COEURDEFLANDRE.FR)

# Édito

“

Chers lecteurs,

L'air a une odeur différente, une fraîcheur subtile qui se mêle à celle de la terre humide. Les jours raccourcissent, et les champs qui s'étendent à perte de vue se parent de teintes dorées et ocre. Il n'y a pas de doute, l'automne s'installe en Flandre. Loin des clichés d'une nature endormie, l'automne flamand est vibrant, généreux et plein de vie. C'est une saison qui a quelque chose de magique ici, une invitation à ralentir et à s'émerveiller sur nos paysages vallonnés où les courbes des monts répondent à la verticalité des houblonnières.

C'est le moment idéal pour chausser vos bottes et explorer les chemins qui serpentent entre les plaines. Le ciel changeant vous offre une véritable toile de maître. Le son des feuilles qui crissent sous vos pieds est la mélodie de la saison, un rappel que chaque pas nous ancre un peu plus dans le présent, loin de l'agitation du quotidien.

L'automne, c'est aussi une affaire de saveurs et de chaleur. Les tables de nos estaminets s'animent. Les odeurs de carbonade flamande et de bières\* ambrées ou brunes s'échappent des cuisines, nous enveloppant d'un doux réconfort. C'est la saison des plats mijotés, de ces recettes de grand-mère qui réchauffent le cœur et l'âme. C'est le plaisir simple de partager un moment de convivialité autour d'un bon repas fait de rire et de chansons.

Alors, laissez-vous porter par la douceur de l'automne flamand. Oubliez la grisaille et la mélancolie. La Flandre française, en cette saison, est une terre de contraste et de beauté, un tableau vivant où la lumière et la chaleur se mêlent aux couleurs et aux saveurs de notre terroir. Une expérience à vivre sans modération. Bonne lecture et bel automne !

**César Storet**

**Président de la SPL Destination Cœur de Flandre**

SPL Destination Cœur de Flandre - Le magazine - Office de Tourisme Cœur de Flandre  
Numéro 22 - octobre 2025.

Directeur de la publication : César STORET, Président de la SPL Destination Cœur de Flandre - Responsable d'édition : Fabien JANSEN, Directeur Général de la SPL Destination Cœur de Flandre - Rédaction et conception graphique : Service Communication, SPL Destination Cœur de Flandre. Photos : Céline Deberdt, Floriane Lamaire, Mathilde Vanderbeken - Destination Cœur de Flandre / Résonance. Photo de Couverture : Résonance. 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](http://www.coeurdeflandre.fr/agenda). Impression : Nord Imprim, Steenvoorde - Impression sur du papier recyclé à 4 000 exemplaires



*\*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.*



Cassel

# Pas-de-Calais



DUNKERQUE

Wormhout

Houtkerque

Rubrouck

Arnèke

Ochtezeele

Zermezeele

Oudezeele

Winnezeele

70 m  
Balenberg

Buyssechere

Noordpeene

62 m  
Le Tom

Zuytpeene

176 m  
Mont Cassel

Bavinchove

CASSEL

159 m  
Mont des Récollets

Steenvoorde

Terdegem

Oxelaëre

Sainte-Marie-Cappel

Saint-Sylvestre-Cappel

Hondegem

Staple

CALAIS  
BOULOGNE  
-SUR-MER

Renescure

Eblinghem

Saint-Omer

Wallon-Cappel

La Bourre

HAZEBROECK

Borre

Lynde

Sercus

Blaringhem

Boëseghem

Morbecque

La Motte-au-Bois

Canal de Neu-fossé

Steenbecque

Thiennes

Canal de Nieppe

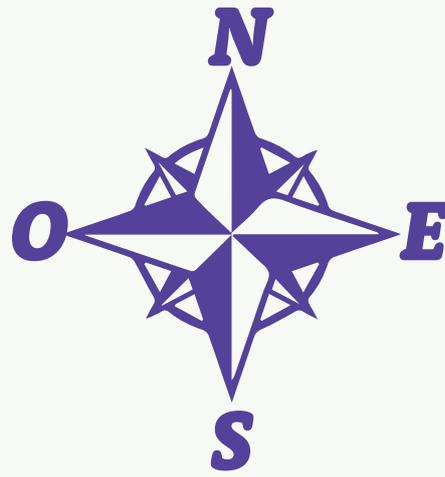
Forêt de Nieppe

Béthune

Aire-sur-la-Lys



Béthune



**GENT  
KORTRIJK**

**Ieper  
(Ypres)**

**Poperinge**

**Callicanes**

Boeschèpe

**139 m  
Mont de  
Boeschèpe**

**87 m  
Mont Kokereel**

Berthen

**164 m  
Mont des Cats**

**152 m  
Mont Noir**

Saint-Jans-  
Cappel

**BELGIQUE**

Flètre

Méteren



**BAILLEUL**

Strazele

Merris

Steenwerck

Nieppe

**Armentières**

Vieux-Berquin

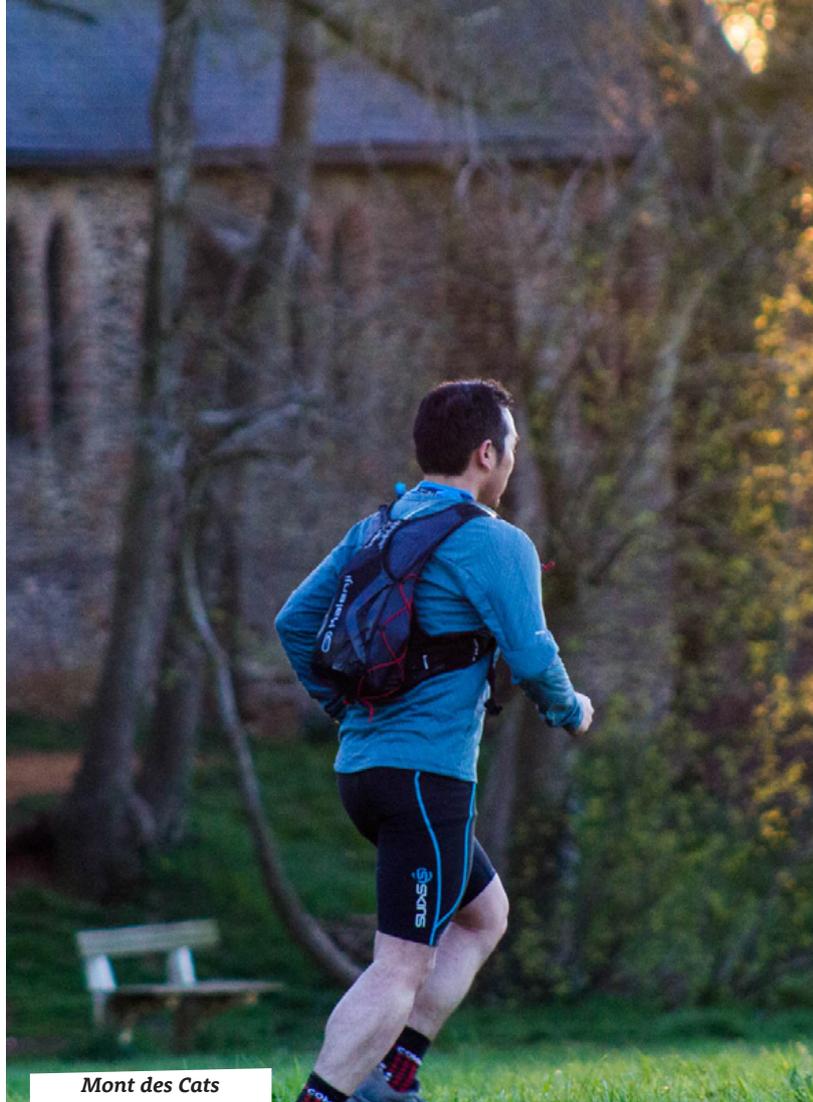
Le Doulieu

Neuf-Berquin

**PARIS  
LILLE**



Hondegem



Mont des Cats



Mont Noir



Cassel

# Sommaire

L'hiver approche : les jours raccourcissent, les lumières scintillent et le Cœur de Flandre se dévoile autrement. Que ferez-vous cette saison ? Faites le test pour le savoir !

## En automne-hiver, mon activité préférée :

- **A** Cuisiner, mitonner, assaisonner de bons petits plats réconfortants à déguster au coin du feu.
- **B** Sillonner les chemins en courant, en marchant ou en pédalant pour voir les couleurs des paysages changer : du vert estival au blanc hivernal en passant par les tons dorés de l'automne.
- **C** Profiter des plaisirs de saison en famille : admirer un coucher de soleil automnal, boire un chocolat chaud, faire une bataille de boules de neige.
- **D** Préparer tout l'automne mon costume de carnaval pour qu'il soit le plus beau et le plus haut en couleurs au cœur de l'hiver.

## Cette année, je demande au Père Noël :

- **A** Une collection de verres à bière\* pour épater les amis à l'apéro.
- **B** Une nouvelle paire de basket et le maillot In Flanders Trails pour améliorer toujours plus mes performances.
- **C** Des jeux de société et des livres à découvrir en famille.
- **D** Un parapluie pour aller visiter les trésors de Flandre peu importe la météo.

## Mon film préféré :

- **A** Ratatouille : moi aussi je suis un chef !
- **B** Forrest Gump : parce que je cours aussi vite !
- **C** Maman j'ai raté l'avion : le film à voir en famille à Noël.
- **D** Jurassic Park : pour replonger dans le passé (même si là, c'est un passé très lointain).

## Ma bonne résolution 2026 (et promis, celle-là, je m'y tiens) :

- **A** Manger 5 fruits et légumes flamands par jour.
- **B** Faire tous les circuits d'In Flanders Trails.
- **C** Rencontrer Mélusine, Epi ou Lupi lors des visites guidées de l'Office de Tourisme.
- **D** Visiter tous les musées du Cœur de Flandre.

## Si j'étais un élément de Flandre, je serai :

- **A** Une brasserie. Ah non, une fromagerie. Ou alors un estaminet. Il y a trop d'éléments gourmands pour réussir à me décider.
- **B** Un mont, pour le dénivelé à franchir à pied ou à vélo.
- **C** Une aire ludique, pour découvrir la nature et s'amuser, même s'il faut y aller en bottes.
- **D** Un géant, à voir au carnaval.

## Vous avez plus de réponses...

### A - Vous êtes un gourmand !

Des légumes de saison aux fromages parfumés, en passant par les brassins locaux et les plats qui mijotent, on peut le dire sans détour : vous croquez la Flandre à pleines dents. Vous voyagez de table en table, de saveur en saveur au fil de vos découvertes. Pour vous régaler, rendez-vous en page 8.

### B - Vous êtes un sportif !

Vous enchaînez les kilomètres avec votre vélo ou vos baskets. La météo ne vous fera (presque) pas dévier de votre objectif, découvrir une Flandre sportive. Le trail, la rando ou le cyclo n'ont pas de secrets pour vous. En page 18, vous pourrez relever de nouveaux défis.

### C - En mode tribu !

Vous aimez partager vos coups de cœur et vos découvertes en famille. Passer de bons moments ensemble, transmettre vos connaissances aux plus petits est essentiel pour vous. Pour faire le plein d'idées d'activités en famille, rendez-vous page 24 où vous attend aussi notre poster détachable.

### D - Curieux de tout !

Parce que tout vous intéresse, parce que vous avez soif d'apprendre, vous ne voulez pas manquer une miette de Flandre ni de sa culture. Le patrimoine, le terroir, les fêtes, impossible pour vous de choisir un seul sujet. Pas de souci, en page 30, vous ne saurez plus où donner de la tête !





**100 %  
gourmand.**

# Destination Estaminet

En Flandre, les estaminets racontent une histoire. Ces maisons flamandes ont gardé l'esprit des auberges d'autrefois : un lieu simple, chaleureux, où l'on aime se retrouver.

Poussez la porte, laissez-vous envelopper par l'atmosphère : table en bois, verres qui s'entrechoquent, recettes flamandes qui mijotent doucement. Ici, la carbonade, le potjevleesch ou encore la tarte au sucre sont plus qu'un plat, ce sont des traditions servies à table.

On vient autant pour les saveurs que pour la chaleur des rencontres. Dans un estaminet, le temps ralentit, les conversations se prolongent et chacun trouve sa place autour de la table.

La liste des estaminets est à retrouver sur :  
<https://www.coeurdeflandre.fr/a-faire-sur-place/estaminets/>

## DESTINATION ESTAMINET FLAMANDS

In Flanders, estaminets tell a story. In these Flemish houses that offer us a simple, cosy place in which to come together, the spirit of the inns of yesteryear can still be felt today. Throw open the door and let the atmosphere sweep

you away: wooden tables, the sound of glasses clinking and Flemish recipes simmering gently on the stove. Here, carbonnade stews, potjevleesch and sugar pie are more than just dishes – they're real traditions served up at your table. For us, we come here just as much for

the flavours as for the warmth of those we meet. In an estaminet, time slows down,

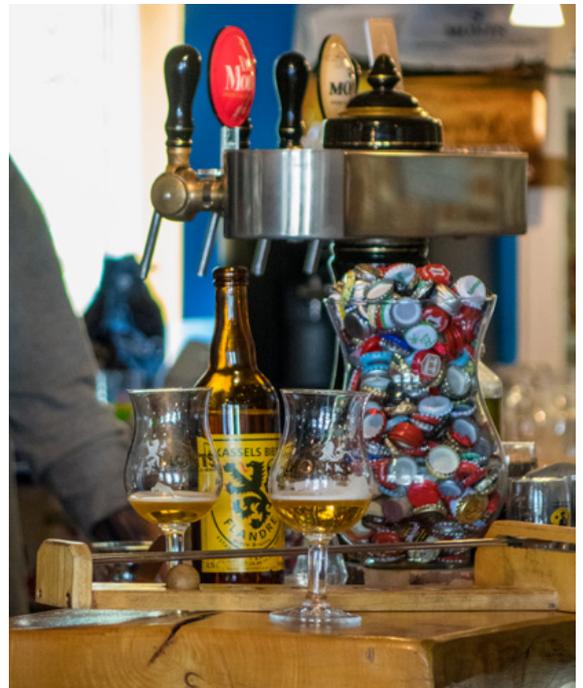
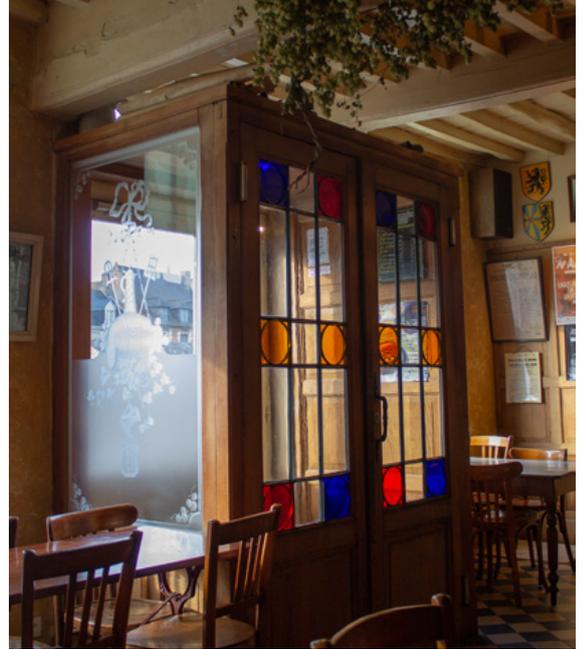
conversations stretch out to infinity and everyone finds their place around the table.

## BESTEMMING: VLAAMS ESTAMINET

*In Frans-Vlaanderen vertellen de estaminets een verhaal. Deze Vlaamse etablissementen hebben nog de uitstraling van de herbergen van weleer: een eenvoudige, gezellige plek waar mensen elkaar graag ontmoeten.*

*Stap binnen en dompel jezelf onder in de sfeer: houten tafels, het geluid van klinkende glazen en Vlaamse gerechten die zachtjes pruttelen. Vlaamse karbonade, potjevleesch en suikerkoeken betekenen hier meer dan een gerecht, het zijn tradities die op tafel worden opgediend.*

*Hier kom je zowel voor het smaakgenot als voor de gezellige ontmoetingen. In een estaminet tikt de klok langzamer, duren de gesprekken langer en heeft iedereen een plaats aan tafel.*





# Au cœur des estaminets

Lieu typique et emblématique de Flandre, l'estaminet a cette âme particulière qu'on ne retrouve pas ailleurs. Nous avons demandé à Denis, du Kerelshof à Cassel, de nous parler de l'atmosphère de ce lieu où règnent convivialité, gourmandise et culture flamande.

**Depuis quand es-tu installé sur la place de Cassel et pourquoi as-tu choisi d'avoir un estaminet et pas un autre type de restaurant ?**

Le Kerelshof a ouvert en 1999, j'avais travaillé dans la restauration traditionnelle dans plusieurs établissements notamment à Cassel et aussi au Blauwershof à Godewaersvelde avec Kris Mercier, l'estaminet semblait plus décontracté et plus convivial.

**Qu'est-ce qui te plaît dans la culture et le mode de vie à la flamande et que tu as envie de transmettre à tes clients ?**

Sensibilisé à la culture flamande par le biais des associations culturelles depuis longtemps, je souhaite partager la richesse d'un patrimoine bien vivant parfois méconnu.

La culture et le mode de vie à la flamande continuent d'évoluer. Les estaminets sont un des symboles de cette tradition flamande qui évolue. Les anciens estaminets « traditionnels » ont quasiment disparu mais les « nouveaux » estaminets font vivre cette tradition en proposant cette culture qu'il est difficile de résumer en quelques mots. La convivialité de chaque estaminet flamand est diverse car ils ont chacun leur personnalité. Il faut en franchir la porte pour découvrir à boire, à manger, à s'amuser, écouter et partager.

**Le Kerelshof n'est pas qu'un lieu où on mange. On y écoute aussi de la musique. Pourquoi ce lien entre les deux univers ?**

On propose une restauration à base de produits locaux cuisinés maison et on choisit de diffuser une musique vivante, originale, à l'abri des standards commerciaux uniformisants, beaucoup de musique folk inspirée par notre radio folk flamande : Uylenspiegel.

Il y a aussi des sessions de musique irlandaise 2 fois par mois comme dans les pubs irlandais.

**En plein cœur de l'hiver, quels sont les plats réconfortants que les clients aiment te demander ?**

Nos clients sont très nombreux à être amateurs de notre Carbonade Flamande qui est sans doute le plat le plus demandé (bien que notre recette ne comporte pas de sucre, cassonade ni pain d'épices) mais bien sûr les alternatives comme le Poulet gratiné au Maroilles ou notre Welsh ont aussi un franc succès.

**Ton estaminet propose une belle carte de bières\* artisanales. Quelle est ta bière d'hiver préférée à déguster cette saison ?**

Bien sûr pas d'estaminets sans bière et c'est une des spécialités du Kerelshof

avec un choix intéressant et diversifié de bières artisanales et locales.

On est attaché aux brasseries artisanales locales comme la brasserie Thiriez d'Esquelbecq qui produit d'excellentes bières issues de la tradition avec une vraie identité et réelle inventivité. Leur brassin d'hiver est représentatif de cette production.

Retrouvez Denis au Kerelshof,  
31 Grand Place  
59670 Cassel  
[www.estaminet-kerelshof.fr](http://www.estaminet-kerelshof.fr)

## Psst !

Pour tout savoir des estaminets, ça se passe sur :  
[www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/estaminets-flamands/](http://www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/estaminets-flamands/)

\*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.



Les premiers estaminets apparaissent au **XVII<sup>ème</sup> siècle** dans les villages flamands. Rapidement, ils deviennent des lieux centraux de la **vie locale**, où se croisent habitants et voyageurs. Plus qu'un simple café, chaque estaminet raconte l'histoire du village et de la région à travers ses murs, ses objets et ses traditions. Certains ont traversé les siècles et restent aujourd'hui des espaces de **partage**, de **rencontres** et de **convivialité**, profondément enracinés dans la culture flamande.

### H IS FOR HISTORY

The first estaminets appeared in Flemish villages in the 17th century. They quickly became the focal point of local life: a meeting place for locals and travellers alike. More than just a café, each estaminet tells the story of its local village and the surrounding region through its walls, objects and traditions. Some have survived the centuries and continue to serve as places for sharing, meeting and socialising today, deeply rooted in Flemish culture.

### G VOOR GESCHIEDENIS

*De eerste estaminets ontstonden in de 17de eeuw in de Vlaamse dorpen. Ze werden al snel het middelpunt van het plaatselijke leven, een ontmoetingsplaats voor de lokale bevolking en reizigers. Een estaminet is meer dan een gewoon café: de muren, voorwerpen en tradities vertellen de geschiedenis van het dorp en van de streek. Sommige hebben de tijd doorstaan en zijn nog steeds plekken voor gedachtewisseling, ontmoetingen en gezelligheid, die diep in de Vlaamse cultuur zijn verankerd.*

Les plats des estaminets sont **simples**, **généreux** et **typiques** de la Flandre. La carbonade mijote longuement à la bière, le potjevleesch mêle plusieurs viandes en gelée, et la flamiche au maroilles ravit les amateurs de fromage. Servis avec du pain frais ou des frites maison, ils se partagent autour de grandes tablées. Chaque plat reflète la **gastronomie locale** et les **traditions** transmises de génération en génération. Manger dans un estaminet, c'est goûter à l'authenticité et au partage.

### P IS FOR PLATE

On your plates, you'll find simple, generous and typical Flanders' dishes. The carbonnade is left to simmer slowly in beer and the potjevleesch combines several meats in jelly, while the flamiche au maroilles always delights cheese lovers. Served with freshly baked bread or hand-cut fries, these dishes were made to be shared around big tables. Each one reflects the local cuisine, and traditions handed down from generation to generation. To eat in an estaminet is to enjoy a real taste of authenticity and sharing

### G VOOR GERECHT

*De gerechten in de estaminets zijn eenvoudig, overvloedig en typisch Vlaams. De Vlaamse karbonade moet lang in het bier sudderen, bij de potjevleesch horen verschillende vleessoorten in gelei en de flamiche met maroilles brengt kaasliefhebbers in verrukking. Ze worden geserveerd met versgebakken brood of huisgemaakte frieten en worden gegeten in grote gezelschappen. Elk gerecht getuigt van de lokale gastronomie en de tradities die van generatie op generatie worden doorgegeven. Eten in een estaminet betekent authenticiteit en delen.*



Les estaminets surprennent par leurs **décors uniques** et chargés d'histoire. Suspendus au plafond, on trouve parfois des paniers ou des lianes de houblons séchées. Sur les murs, des photos anciennes, des pancartes émaillées, de la porcelaine colorée ou de vieux poêles racontent le temps passé. Chaque objet, souvent **chiné** en brocante, compose de petites collections qui donnent l'âme du lieu. L'ensemble crée une ambiance chaleureuse et **authentique** que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

### D IS FOR DECORATION

Estaminets amaze visitors with their unique decorations steeped in history. Hanging from the ceiling, you'll see baskets or dried hop vines. Meanwhile, on the walls, old photos, enamel signs, coloured porcelain dishes and old frying pans hint at times gone by. Each object, often found at flea markets, makes up a little collection that reveals the very soul of the place. Together, they create a warm, authentic atmosphere unlike anywhere else on earth.

### D VOOR DECORATIE

*Elk estaminet heeft een uniek interieur dat doordrenkt is van geschiedenis. Er hangen soms manden of gedroogde hopranken aan het plafond. Aan de muren zijn er oude foto's, geëmailleerde platen, gekleurd porselein en oude kachels als verhalen over vervlogen tijden. De voorwerpen die vaak van rommelmarkten en brocantes afkomstig zijn, vormen een kleine verzameling en geven de plek een ziel. Het geheel schept een warme en authentieke sfeer zoals nergens anders.*



Les jeux traditionnels font partie intégrante des estaminets. Billard Nicolas, grenouille ou billard japonais, chaque **jeu** a ses règles et son histoire. Ils rassemblent toutes les générations et provoquent **joie et convivialité**. Certains existent depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle et font partie du patrimoine local. Jouer dans un estaminet, c'est participer à une **tradition vivante** et ressentir l'atmosphère unique du lieu.



### G IS FOR GAMES

Traditional games are a key part of the estaminets. Whether its billard Nicolas, toad in the hole or Japanese billiards, each game has its own rules and history. They bring together people of all ages in a spirit of fun and sharing. Some have existed since the 19th century and form part of our local heritage. Playing in an estaminet means taking part in a living tradition and soaking up the unique atmosphere of these places.

### S VOOR SPELLEN

*Traditionele spellen horen helemaal bij een estaminet. Een Billard Nicolas, een kikkerspel en een Japans biljart: elk spel heeft eigen regels en een eigen geschiedenis. Alle generaties spelen samen en ervaren dezelfde vreugde en gezelligheid. Sommige spellen stammen uit de 19de eeuw en maken deel uit van het lokale erfgoed. Spelen in een estaminet betekent deelnemen aan een levende traditie en de unieke sfeer van de plek ervaren.*

## Psst !

Le label Estaminet Flamand évolue !  
Pour connaître tous les restaurants  
labellisés, restez connectés sur  
[www.coeurdeflandre.fr](http://www.coeurdeflandre.fr)



# Passion et transmission au Koning Van Peene

**C'est l'hiver, le vent nous pince les joues et le ciel est gris. Mais aucun problème, car cela signifie aussi qu'est venu le moment de l'année où il fait bon se régaler avec de bons petits plats réconfortants. Et comme en Flandre, on aime l'audace, on apprécie d'autant plus la cuisine qui travaille les produits du terroir de façon créative. C'est pourquoi nous avons demandé à Kevin, chef du Koning Van Peene à Zuytpeene de nous parler de son rapport aux produits de Flandre.**

**Bonjour Kevin, si tu devais décrire le Koning Van Peene en quelques mots, par quoi commencerais-tu ?**

Au Koning Van Peene, on est dans un esprit bistrannique mais pas que... On veut que les gens se sentent à l'aise, dans une ambiance chaleureuse et décontractée. Pour nous la proximité avec le client est essentielle. Notre ADN, c'est vraiment la convivialité : bien manger, partager un bon moment autour de produits du terroir et de saison... Le tout à un tarif accessible.

**A la carte, tu proposes une cuisine bistrannique et créative. Comment naissent tes recettes, comment trouves-tu l'inspiration pour renouveler ta carte chaque semaine ?**

Je lis énormément, je bouquine beaucoup et je m'inspire de chefs qui me marquent, comme Florent Ladeyn. C'est quelqu'un que je trouve inspirant : il se bat pour notre Région, il reste droit dans ses bottes et humble malgré sa notoriété.

Pour moi, c'est essentiel aussi de faire vivre nos producteurs locaux. On a la chance d'être dans un territoire agricole, alors il faut le valoriser. D'ailleurs près de 80% de mon ardoise est composée de produits locaux et de saison.

J'aime citer le chef Jean-François Piège, qui dit : « On apprend la cuisine avec celles des autres, et puis, à un moment donné, on fait la sienne... ». C'est exactement ça. Et puis au fond, ce métier, on ne le fait pas autrement que par passion.

**Comment le terroir flamand t'inspire-t-il ?**

Depuis tout petit, j'ai toujours vu mes parents et ma grand-mère derrière les fourneaux. J'aimais ça, cette ambiance, ces odeurs... Ça m'a marqué. Aujourd'hui encore, je rends cet hommage à ces souvenirs dans ma cuisine. J'ai par exemple repris une recette de ma grand-mère que je propose à la carte : le riz au lait. C'est un petit clin d'œil, une façon de garder ce lien affectif et gourmand de mes racines.

Et puis, il faut le dire, la richesse des produits de notre terroir est une véritable source d'inspiration. On a la chance d'avoir ici une diversité qui permet de créer sans cesse de nouvelles recettes.

**Tu as un secret, une astuce de cuisine à partager avec nos lecteurs ?**

Des secrets ? non justement... Je ne suis pas fermé à révéler mes techniques culinaires, bien au contraire. Quand un

client me demande un conseil ou une recette je suis toujours partant pour la partager. La transmission, ça passe aussi par là. Je suis vraiment pour le partage.

Une astuce que j'aime bien, ce sont les huiles maison pour agrémenter les plats. Par exemple, j'aime travailler le vert de poireau : je le nettoie, l'émince ; j'y ajoute l'huile et je mixe le tout. Ensuite je passe le tout à la passette et je laisse reposer une nuit. Le lendemain, je récupère l'huile et pour ne rien perdre je garde l'excédent que je mélange avec du riz à sushi, par exemple... Voyez, rien ne se perd !

Je n'aime pas gaspiller, surtout de nos jours. Il est tout à fait possible de créer des recettes et mettre de nouvelles saveurs dans l'assiette en transformant le produit dans son ensemble.

## Psst !

Vous voulez goûter la cuisine de Kevin, toutes les infos du Koning Van Peene sur [www.aukoningvanpeene.fr](http://www.aukoningvanpeene.fr) et sur [www.facebook.com/aukoningvanpeene](https://www.facebook.com/aukoningvanpeene)



## Et avec ça, qu'est-ce qu'on boit ?

**Si la gastronomie se joue dans l'assiette, elle se joue aussi dans le verre évidemment ! Nous avons demandé à Baptiste de Bray de nous donner quelques conseils pour sublimer nos mets.**

### **Bonjour Baptiste ! Peux-tu nous parler de ton parcours et de ton établissement "Le Sommelier" ?**

Bien sûr ! Je suis sommelier de métier, passionné de gastronomie et de vins depuis toujours. Après plusieurs années à travailler dans la restauration étoilée, j'ai eu envie de créer un lieu qui me ressemble, à la fois convivial et raffiné.

C'est ainsi qu'est né "Le Sommelier", une maison d'hôtes au cœur des Flandres, où je propose un accueil chaleureux, un cadre authentique et des expériences autour du vin et de la gastronomie. L'idée est simple : offrir aux voyageurs une immersion dans l'art de vivre flamand, entre confort, gastronomie et découvertes.

### **En Flandre, on apprécie particulièrement la gastronomie, c'est une évidence ! D'ailleurs, pour accompagner une bonne recette, tu peux nous proposer des associations parfois inédites ou détonantes ? Par exemple, que conseillerais-tu avec le fameux potjevleesch frites ?**

La Flandre est une terre de convivialité, et nos recettes reflètent cette générosité. Prenons par exemple le potjevleesch frites : ce plat emblématique de viandes blanches en gelée aromatisée au genièvre appelle naturellement une bonne bière blonde régionale... Mais pour surprendre vos papilles, je vous proposerais un accord audacieux : un vin blanc, de Flandre ! Et oui, il nous suffit de traverser la frontière, jusqu'au village de Locre, pour découvrir un micro vignoble, mené par Peter, (domaine Klein Rijshoek). Il produit un vin blanc issu de cépage Sauvignier Gris. Un accord dingue !

- Sa fraîcheur acidulée souligne la gelée vinaigrée du potjevleesch.
  - Ses notes de fruits blancs et d'agrumes dynamisent la bouchée.
  - Sa légère structure tannique (rare pour un blanc) donne de la tenue face aux frites dorées et gourmandes.
- Un accord qui met en valeur le patrimoine flamand, tout en offrant un clin d'œil moderne aux cépages résistants et à la viticulture d'avenir.

### **Et pour le dessert ?**

Avec une tarte au sucre, véritable institution flamande, j'aime proposer une alternative aux grands classiques... Une bière blonde, proche d'une blanche, fraîche mais épicée, d'une brasserie INCONTOURNABLE de la Flandre, j'ai nommé THIRIEZ, sur leur cuvée « Les Québécoises » Une bière au froment qui apporte de la fraîcheur et contrebalance la richesse du sucre. Pour les amateurs de vin, un Vouvray demi-sec de Loire fonctionne à merveille : sa douceur fruitée épouse parfaitement la texture fondante de la tarte, tout en apportant une belle vivacité.

Ces mariages un peu détonants montrent qu'en Flandre, la gastronomie n'est pas figée : elle s'enrichit de nouvelles inspirations tout en restant fidèle à ses racines.

**Pour retrouver Baptiste et ses conseils, ainsi que sa maison d'hôtes :**  
[www.lesommelierbailleul.fr](http://www.lesommelierbailleul.fr)

# **team** **SALON DE THÉ OU BRASSERIE ?**

En Cœur de Flandre, on aime autant les pauses gourmandes dans des lieux cosy que les visites animées chez les brasseurs passionnés. Entre douceurs sucrées et mousses dorées, chacun y trouve son plaisir ! Et toi, quel est ton style ? Réponds à ces quelques questions pour découvrir ton camp... ou peut-être te rendre compte que tu joues dans les deux équipes !

## **Que préfères-tu pour une journée découverte en Cœur de Flandre ?**

1. Un bon thé ou café accompagné d'une pâtisserie réconfortante.
2. Une visite immersive dans une brasserie artisanale.
3. Un mix des deux : thé le matin, bière en toute fin d'après-midi !

## **Si tu devais choisir une ambiance idéale...**

1. Cosy, calme, avec une douce odeur de cake qui sort du four.
2. Chaleureuse et festive, entourée de fûts et d'histoires brassicoles.
3. Les deux ont leur charme, je ne choisis pas !

## **Tu dégages ton téléphone, quel type de photo finis-tu toujours par prendre ?**

1. Une tasse de thé fumante avec un fond fleuri ou vintage.
2. Une chope bien remplie et mousseuse avec un décor industriel en arrière-plan.
3. Je remplis mon feed Insta avec les deux !

## **En boutique, tu repars plutôt avec...**

1. Un sachet de thé local ou des biscuits artisanaux.
2. Des bières locales ou un coffret de dégustation.
3. Je prends un panier garni pour avoir tout !

## **Ton duo préféré ?**

1. Une part de tarte avec une infusion fruitée.
2. Une planche apéro avec une IPA locale.
3. Un goûter à 16h et un apéro à 18h !

## **Psst !**

Les adresses pour aller boire un verre sont à retrouver sur [www.coeurdeflandre.fr/a-faire-sur-place/se-regaler/](http://www.coeurdeflandre.fr/a-faire-sur-place/se-regaler/)



## Tu as plus de

### 1.

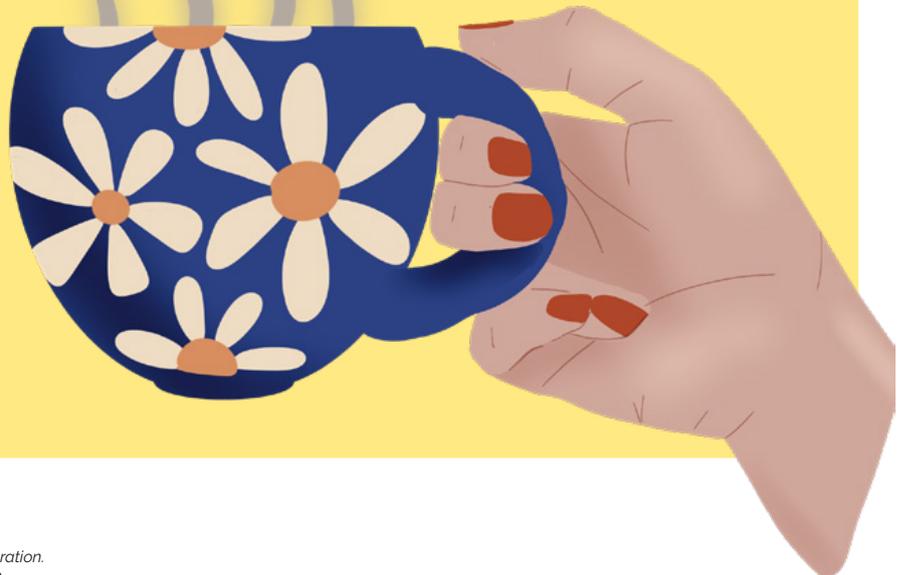
Tu es un vrai bec sucré ! Pâtisseries, biscuits et boissons chaudes, voilà ta recette pour une pause goûter bien méritée. Tu partages tes bonnes adresses et tu y amènes tes amis pour partager un bon moment, tout en douceur.

### 2.

L'amertume et la pétillance, c'est ton truc. Tu es fan de brasseries artisanales et tu aimes découvrir les savoir-faire des brasseurs de Flandre. Tu t'émerveilles devant chaque brassin éphémère et tu aimes offrir des bouteilles méconnues à tes proches.

### 3.

Pas besoin de faire le choix ! Tu aimes autant le goûter que l'apéro. Et ainsi tu mets à l'honneur tout le savoir-faire flamand sur le plan culinaire. Tu croques la Flandre à pleines dents et cela fait de toi le meilleur ambassadeur de notre convivialité !







2

**Il va y avoir du sport.**

# Cassel, nouveau sommets de vos foulées

Envie de nouveauté ? L'Espace Trail "In Flanders Trails" élargit son terrain de jeu et vous emmène sur les sentiers du Mont Cassel ! Avec ses paysages vallonnés et ses panoramas uniques, ce nouveau secteur a tout pour devenir l'étape incontournable de vos sorties running.

Quatre parcours vous attendent au départ de Cassel (3) et Terdeghem (1) : 6 km en mode cardio, 7 km pour une balade accessible, 12 km pour se challenger et un Grand Tour de 21,5 km pour les plus endurants. De quoi varier les plaisirs et adapter ses foulées selon votre envie du jour.

Et pour les amateurs d'aventure au long cours, deux grandes traversées de 75 et 100 km relient désormais Cassel aux Monts de Flandre (français et belges). À pied ou en gravel, c'est la promesse d'expériences sportives grandeur nature et de belles découvertes au fil des villages flamands.

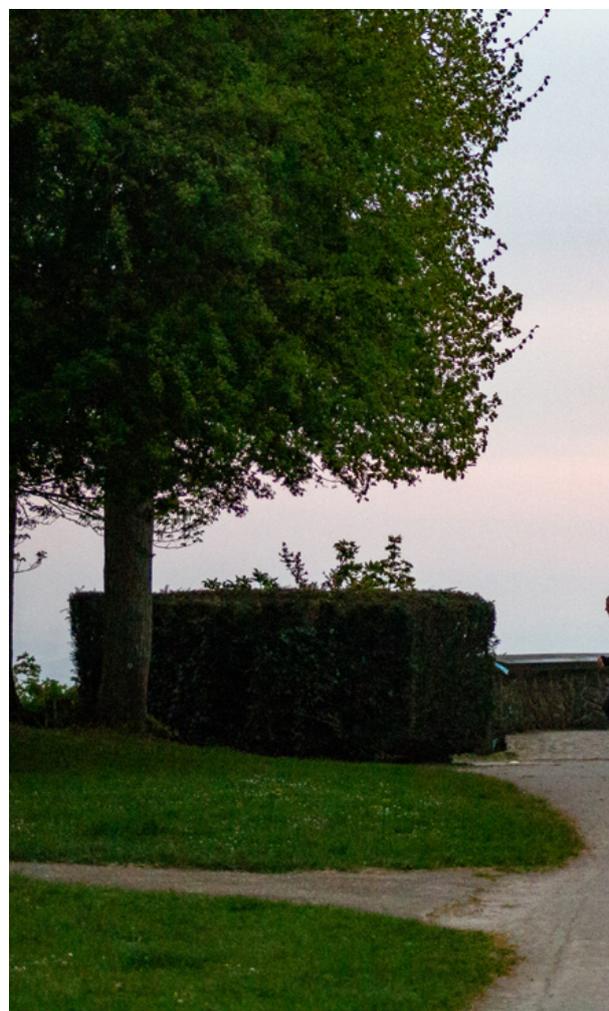
Le lancement officiel de ces nouveaux parcours aura lieu le 22 novembre 2025, à l'occasion du Cassel Urban Trail. Une date à noter dès maintenant dans votre agenda !

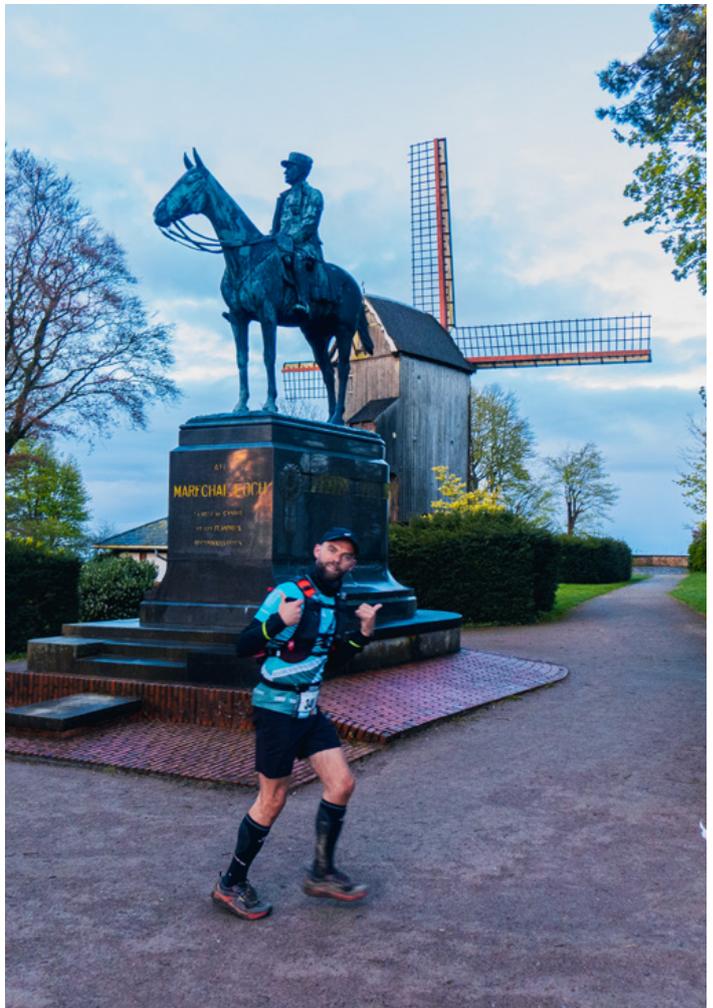
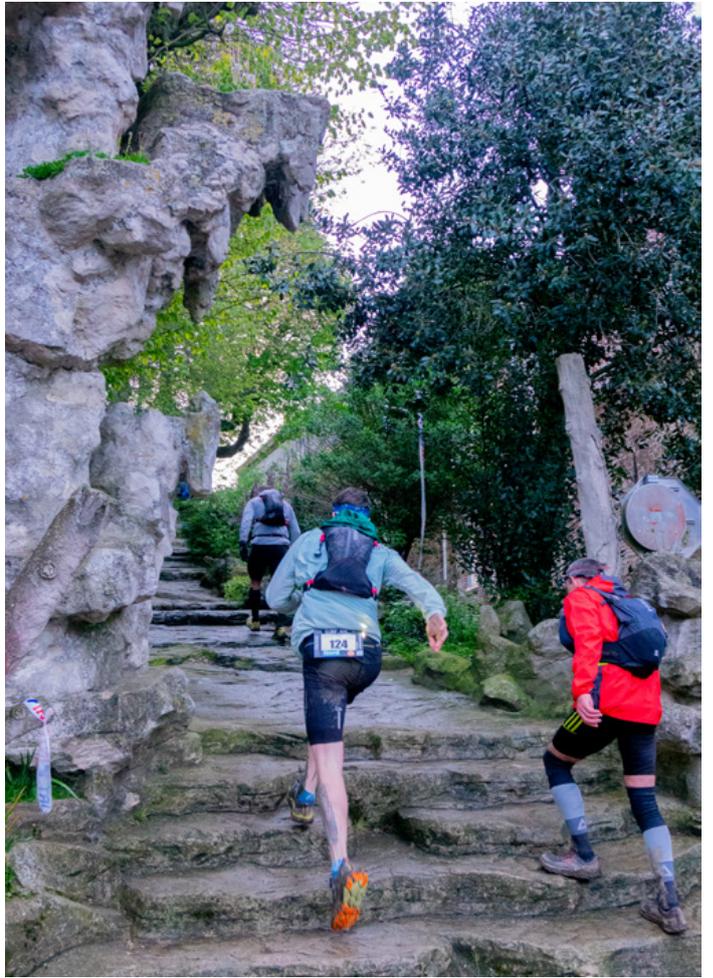
## CASSEL, THE LATEST PEAK ON YOUR RUNS

Discover the latest addition to the «In Flanders Trails» trail-running space as it leads you along the paths of Mont Cassel! Four routes await you: 6 km, 7 km, 12 km and 21.5 km. And for lovers of long-distance adventures, two major 75 and 100 km crossings now link Cassel to the Monts de Flandre (on both the French and Belgian side).

These new routes will officially launch on 22 November 2025, celebrating the Cassel Urban Trail event!

**KASSEL, EEN NIEUWE TOP OM TE BEKLIMMEN.**  
*Het Espace Trail «In Flanders Trails» breidt zijn speelterrein uit en neemt je mee over de paden van de Kasselberg! Je kunt kiezen uit vier routes: 6 km, 7 km, 12 km en 21,5 km. En voor liefhebbers van langeafstandsavonturen zijn er nu twee grote tochten van 75 en 100 km tussen Cassel en de Vlaamse Heuvels (in Frankrijk en België). De officiële lancering van deze nieuwe routes vindt plaats op 22 november 2025, op de Cassel Urban Trail!*







# la RANDO



Des centaines de kilomètres de chemins et de sentiers sillonnent le Cœur de Flandre. Les découvrir à vélo et à pied permet d'apprécier le paysage, les couleurs de la nature, le dénivelé des monts. En automne et en hiver, chaussez vos chaussures, regonflez vos pneus et appréciez les changements de lumière dans la campagne flamande.

## Les réseaux points-nœuds



Ce système venu de Belgique permet à chacun de bâtir l'itinéraire de son choix à vélo ou à pied. En reliant les balises numérotées, vous allez construire toutes les étapes de votre parcours. Vous maîtrisez la distance, et vous pouvez même l'adapter en cours de route. Pour découvrir les réseaux points-nœuds, deux solutions : la carte en vente dans nos bureaux ou le planificateur de notre site.

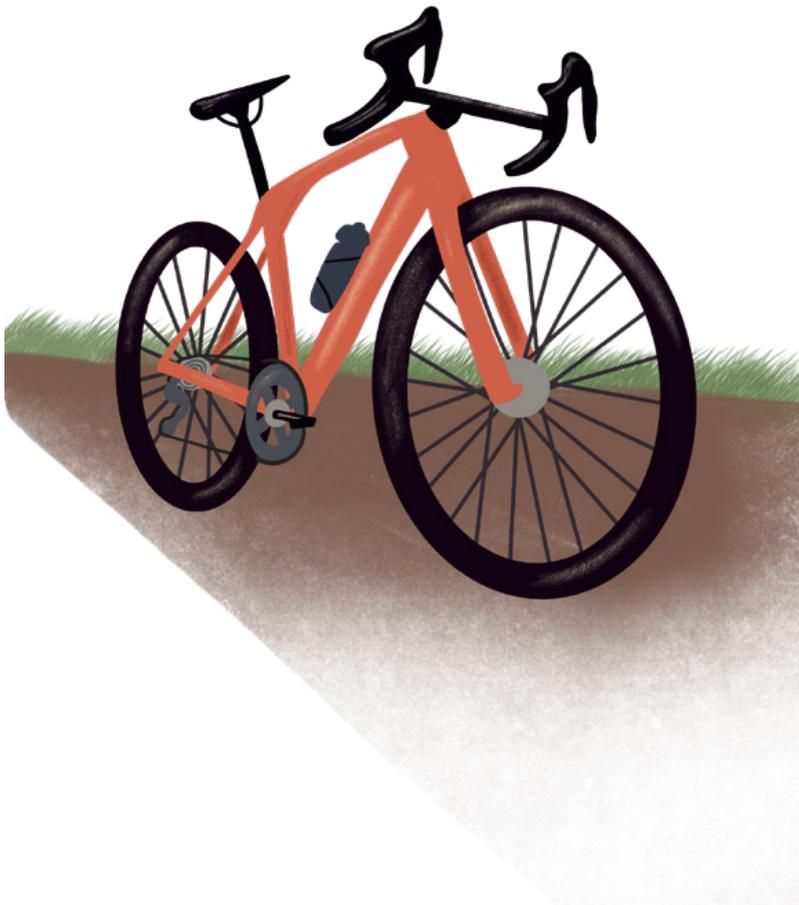
### HIKING

The numbered-nodes networks

This system, which originated in Belgium, allows everyone to build their own itinerary, by bike or on foot. All you have to do is link up the various numbered markers to create the stages of your route. The distance is up to you, and you can even adapt it along the way. To find out more about the numbered nodes, you have two options: pick up the map on sale in our offices or use the planner on our website.

### KNOOPPUNTNETWERKEN

*Met dit van oorsprong Belgische systeem kan iedereen een fiets- of wandelroute uitstippelen. Door de genummerde markeringen met elkaar te verbinden, stel je alle etappes van je route samen. Je bepaalt zelf de afstand en kunt die zelfs onderweg aanpassen. Er zijn twee manieren om meer te ontdekken over de knooppuntnetwerken: met de kaart die te koop is in onze vestigingen of met de planner op onze website.*



## Komoot

Partagez vos avis et retours d'expériences sur les plus belles balades à vélo sur l'appli Komoot ! Une collection de 8 circuits, on vous propose plus de 500 km à découvrir. Le plus de Komoot ? Sa communauté, qui partage les avis, les conseils, les suggestions au fil des balades !

### KOMOOT

Share your reviews and experiences of the best bike rides on the Komoot app! With a collection of eight routes, there's over 500 km to discover. The best thing about Komoot? Its community, who share reviews, advice and suggestions as they explore our routes!

### KOMOOT

*Deel je mening en ervaringen over de beste fietstochten op de Komoot app! Met een geheel van 8 routes kun je meer dan 500 km ontdekken. Het beste van Komoot? De community die meningen, adviezen en suggesties deelt tijdens de tochten!*



## Totemus

Bouger et jouer en même temps, c'est possible avec l'appli Totemus. Avec deux circuits pédestres à Bailleul et Cassel et une boucle vélo autour d'Hazebrouck, vous irez à la chasse aux énigmes et aux indices. A l'issue de votre quête, une fois le totem retrouvé, venez chercher votre cadeau dans l'un de nos bureaux !

### TOTEMUS

With the Totemus app, you can get about and play at the same time. With two walking trails in Bailleul and Cassel and a cycling loop around Hazebrouck, you'll set off on the hunt for riddles and clues. At the end of your quest – once you've found the totem pole – come collect your gift from one of our offices!

### TOTEMUS

*Bewegen en spelen tegelijk: het kan met de Totemus app. Met twee wandelroutes in Bailleul en Cassel en een fietslus rond Hazebrouck ga je op zoek naar raadsels en aanwijzingen. Aan het einde van je zoektocht, wanneer je de totempaal hebt gevonden, kom je je cadeau ophalen in een van onze vestigingen!*





**Allez les  
petits!**

# Coup de cœur pour...

Envie de passer un moment en famille tout en découvrant le patrimoine typique et les trésors cachés du Cœur de Flandre ? Chaque visite est une aventure, entre histoire, surprises et découvertes insolites. Suivez le guide pour vivre des expériences pour petits et grands. Réservez dès maintenant en ligne ou dans nos bureaux d'information touristique.

[reservation.coeurdeflandre.fr](http://reservation.coeurdeflandre.fr)

## OUR FAVOURITE...

Want to spend some family time together and discover the typical heritage and hidden treasures of the Cœur de Flandre? Follow the guide to discover experiences for young and old alike. Book online now or visit one of our tourist information offices.

## ONZE FAVORIETEN...

*Wil je wat tijd met het gezin doorbrengen en het typische erfgoed en de verborgen schatten van Cœur de Flandre ontdekken? Volg de gids voor ervaringen voor jong en oud. Boek nu online of bij een van onze toerisme-informatiebureaus.*

## ... le Moulin de Cassel

Venez rencontrer Epi, le petit épi de blé, qui vous contera tous les secrets de ce géant ailé. A l'aide du livret qui vous sera transmis au début de votre aventure, venez découvrir le fonctionnement du moulin de façon ludique. Pour finir votre visite, vous vous glisserez dans la peau d'un meunier.

### ... THE MOULIN DE CASSEL

Come meet Epi, the little ear of wheat, who will tell you all about how the mill works in a fun way. To round off your tour, you'll have the chance to slip inside the shoes of a miller.

### ... DE MOLEN VAN CASSEL

*Kom en ontmoet Epi, de kleine korenaar, die je op een speelse manier vertelt hoe de molen werkt. Om je bezoek af te ronden, kun je even voor molenaar spelen.*





## ... la Brasserie 3 Monts

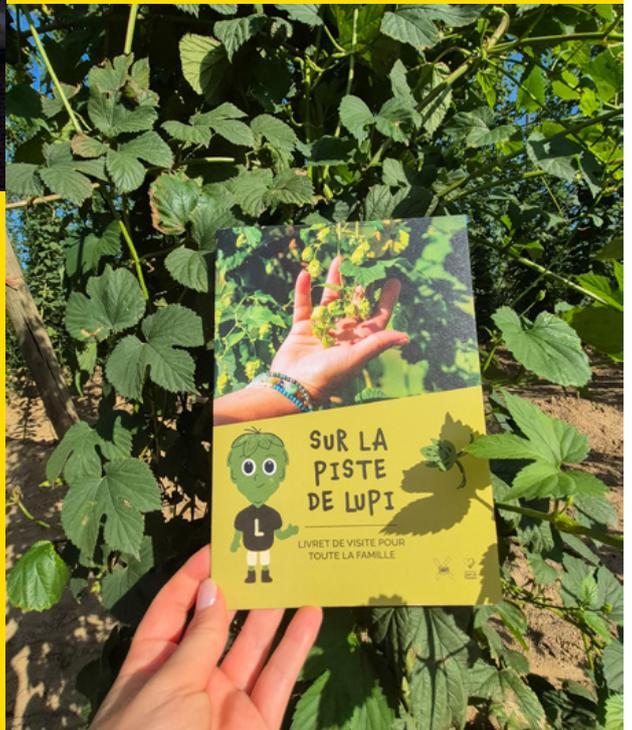
Connaissez-vous tous les détails de cette brasserie centenaire ? Suivez Lupi, le petit houblon qui vous fera découvrir le monde passionnant de la bière\*. Résolvez des petits jeux en famille pour tout apprendre sur ce savoir-faire extraordinaire et local. Une visite amusante et instructive pour petits et grands.

### ... THE BRASSERIE 3 MONTS

Follow Lupi, the little hop, to discover the fascinating world of this brewery. Solve a series of puzzles as a family to discover the know-how that goes into this trade.

### ... DE BROUWERIJ 3 MONTS

Volg Lupi, de kleine hop, en ontdek de fascinerende wereld van deze brouwerij. Los met het gezin raadseltjes op om alles over dit vak te leren.



## ... le Beffroi de Bailleul

Marche après marche, venez à la rencontre de cette sirène mythique du Beffroi de Bailleul. Ecoutez le guide, qui vous contera les moindres secrets et répondez aux questions pour résoudre le jeu de piste au cœur du Beffroi. Et sans oublier le petit cadeau, qui vous attend à la fin de la visite !

### ... THE BEFFROI DE BAILLEUL

Come meet this mythical mermaid from the Beffroi de Bailleul and answer the questions to solve the treasure hunt. A little gift awaits you at the end of the tour!

### ... HET BELFORT VAN BAILLEUL

Kom en ontmoet de mythische zeemeermin van het Belfort van Bailleul en beantwoord de vragen om de speurtocht op te lossen. Aan het einde van de rondleiding staat een cadeautje voor je klaar!



## ... les fermes pédagogiques

Venez vivre un après-midi à la ferme pédagogique de Borre. Participez à différents ateliers créatifs (selon les saisons : Halloween, Pâques...) en plein cœur de la nature. Petit plus, vous pourrez rencontrer, nourrir et câliner des animaux à poils et à plumes. Un petit moment en famille, riche en souvenirs et en découvertes.

### ... THE EDUCATIONAL FARMS

Come spend an afternoon at the Borre educational farm. Take part in a range of creative workshops and meet, feed and cuddle the various furry and feathered animals.

### ... KINDERBOERDERIJEN

Kom een middag doorbrengen op de kinderboerderij in Borre. Doe mee aan een reeks creatieve workshops en ontmoet, voer en knuffel de harige en gevederde dieren.

\*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.

# Fais ton herbier !

Qui dit automne, dit feuilles des arbres qui rougissent et tombent sur le sol. Pour en garder un souvenir et étudier la nature qui se trouve autour de toi, nous avons demandé à Nathan du Conservatoire Botanique de Bailleul de te donner quelques conseils pour faire le plus beau des herbiers !

## 1. Où cueillir ?

Le plus simple est de cueillir dans ton jardin, dans celui d'une personne qui t'a donné son accord, ou sur des sentiers de campagne. Attention : on ne cueille pas dans des propriétés privées et encore moins dans des réserves naturelles !



Ginkgo



Tilleul

## 2. Trouver le nom des plantes

L'un des objectifs d'un herbier, c'est de découvrir les noms des plantes qui nous entourent. Pour cela il existe de nombreux ouvrages, plus ou moins complexes à utiliser. Il existe aussi des applications mobile (PlantNet, ObsIdentify...) qui identifient plutôt bien les plantes prises en photo.

Tu peux aussi assister à des balades en compagnie des guides nature du Conservatoire botanique national de Bailleul pour apprendre à les reconnaître ! Découvrir le nom de l'espèce permet par exemple de savoir si elle est interdite à la cueillette ou non.

## 3. Comment cueillir ?

Tout d'abord, la cueillette doit avoir lieu par temps sec. Une fois la plante identifiée, on peut la récolter en prenant soin de ne cueillir que ce dont on aura besoin (et pas plus). À l'automne, on peut également ramasser les feuilles fraîchement tombées des arbres, avant qu'elles ne soient trop sèches. Enfin, on peut aussi herboriser les plantes de son potager ou de son fleuriste préféré. Il existe des plantes protégées, interdites à la cueillette. Il existe également quelques plantes pouvant provoquer des affections cutanées, apprendre à les reconnaître ou une paire de gants de jardinage résout le problème.



Érable

## 4. Faire sécher

Une fois à la maison, tu peux positionner tes plantes bien à plat entre deux feuilles de papier journal. Par-dessus le journal, dépose un morceau de carton (au moins de la taille du journal), puis renouvelle ces deux étapes en alternant les couches de journal et de carton. Une fois toutes vos plantes empilées, il suffit de mettre du poids sur cette pile (des gros livres par exemple). Si tu n'as pas de papier journal et de carton, tu peux mettre tes plantes dans des livres épais mais dont le papier n'est pas glacé (risque de moisissures). Après deux à trois semaines d'attente, tes plantes sont plates et sèches ! Au cours de ces semaines, il ne faut pas hésiter à changer le papier journal si la plante était trop humide ou trop épaisse.

## 5. Créer sa planche d'herbier

Une fois la plante sèche et aplatée, il est temps de la coller, avec des petites bandes de scotch par exemple. La meilleure option est d'utiliser de belles feuilles de papier à dessin, plutôt épaisses. C'est joli et résistant, tu pourras ainsi glisser tes planches d'herbier dans un classeur. Il est aussi possible de les coller dans un carnet. Attention cependant, les plantes ajoutent de l'épaisseur et il se peut que le carnet ne ferme plus très bien. Tu peux aussi laisser parler ton imagination : les coller sur tes lettres et enveloppes, les plastifier pour en faire un marque page, etc.

Pour réaliser un herbier scientifique, il est important de coller sur sa planche au minimum une fleur, une tige et quelques feuilles. Il faut également y ajouter une étiquette avec : le nom de la plante, le lieu et la date de récolte, le nom de la personne qui l'a récoltée. Tout cela sera nécessaire si dans le futur, des scientifiques se penchent sur ton herbier.

Pour un herbier moins rigide, ou pour décorer un carnet, tu peux séparer les pétales et les coller comme bon te semble, tu peux choisir seulement les plus jolies feuilles, et même mélanger différentes espèces sur la même planche ! À toi de choisir quelles annotations y ajouter : un poème, le nom de la plante, un souvenir associé, des informations sur sa couleur et son parfum (qui disparaîtront en séchant), une recette de cuisine, etc.



Chêne



## BOWLING

29 pistes, climatisées, informatisées, adaptées aux enfants



## LOISI KIDS



## ESTAMINET

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



## KARTING LASER GAME

3600m<sup>2</sup> de circuit de kartings  
2 niveaux d'une superficie de 500m<sup>2</sup> de Laser Game



## KARAOKÉ BOX

2 salles de karaokés box de 2 à 15 joueurs



## QUIZZ GAME

3 salles de quizz game de 3 à 12 joueurs



## 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

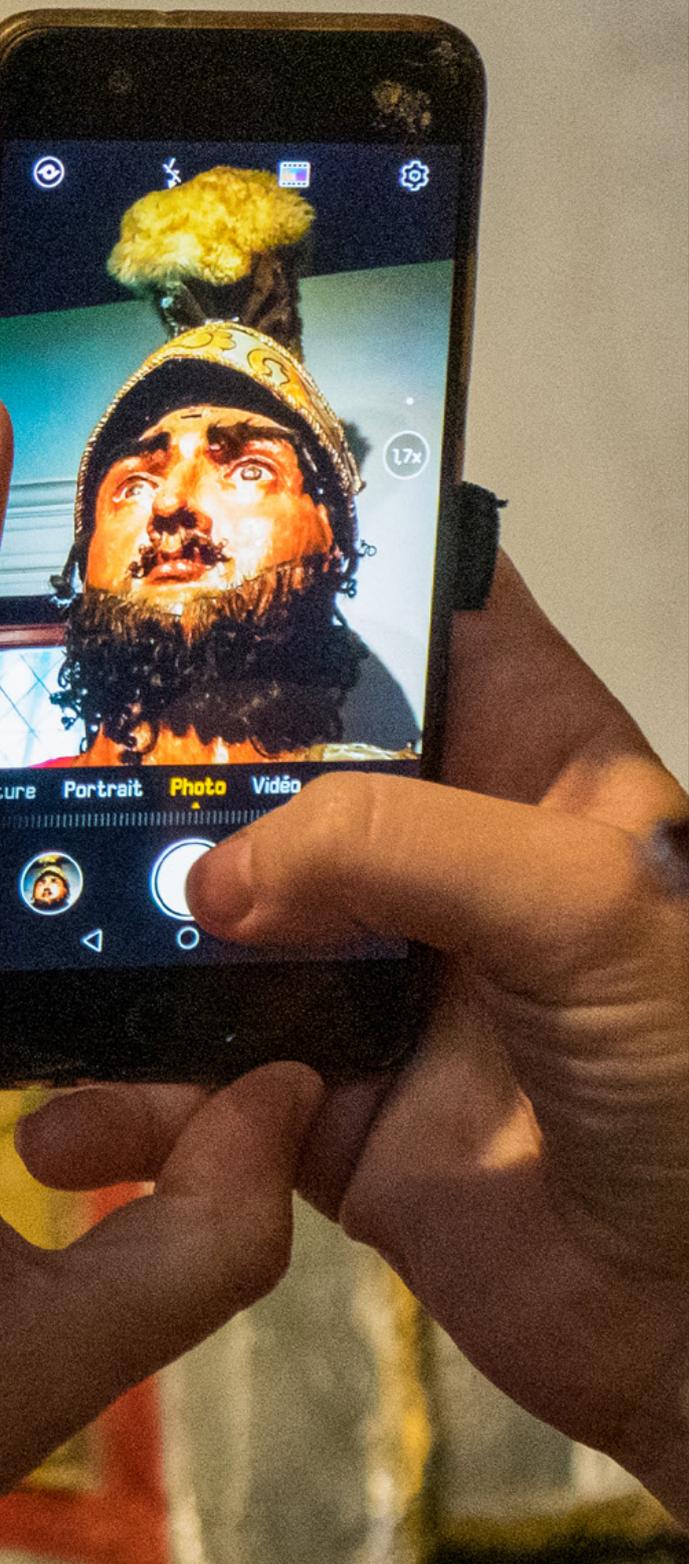
03 28 50 20 00

[www.fleurdelyshotel.fr](http://www.fleurdelyshotel.fr)

Avenue de Saint-Omer 59190 Hazebrouck / 03 28 42 28 28

Réservation en ligne sur [www.loisiflandres.com](http://www.loisiflandres.com)





# 4

**Mode curieux  
activé.**



# Houblonniers et Brasseurs liés par le houblon

---

**Ils sont les deux faces d'une même médaille. Tous passionnés d'un terroir et d'un savoir-faire de qualité. Sans eux, pas de breuvage houblonné. Yvon, houblonnier à Boeschève et Julien brasseur à Bailleul (brasserie Bellenaert) travaillent avec un même objectif, offrir aux gourmands de savoureuses bières. Mais comment font-ils ?**

**Dans une houblonnière, y a-t-il une seule ou plusieurs variétés de houblon ? Pourquoi ?**

*Yvon* : En effet, une houblonnière peut accueillir plusieurs variétés de houblon. On en distingue deux types, les amérisantes d'une part, et les aromatiques d'autre part. Les brasseurs emploient généralement plusieurs variétés dans une seule et même bière. Avoir plusieurs variétés dans la houblonnière est aussi un avantage pour le houblonnier, cela permet de varier l'offre sur le marché mais aussi étaler les périodes de travail puisque chaque variété a un stade de précocité/maturité différent.

*Julien* : Au brassage, il y a deux grandes familles de houblons : les amérisants et les aromatiques. Les premiers sont très riche en acide alpha, qui nous apporte de l'amertume. Les seconds apportent du goût à la bière. Chaque variété a ses caractéristiques : herbacée, citronnée, parfois même avec des saveurs plus étonnantes comme la noix de coco. Au delà des variétés, les conditions pédoclimatiques – le terroir autrement dit – joue également sur le goût. La même variété dans les Flandres ou en Allemagne n'aura pas tout à fait le même goût.

**Comment se passe le cycle de vie du houblon ?**

*Yvon* : Le cycle de vie du houblon est assez court. Il court de mars à fin septembre. On commence en mars par la taille, puis en avril la pose des fils tuteurs. En mai vient la mise au fil. En mai/juin, le houblon escalade l'échafaudage et doit être arrivé au sommet pour fin juin/début juillet. Il arrive qu'avec les vents de juin, de la remise au fil soit nécessaire. En juillet, la pousse des rejets latéraux a lieu, la branche commence à prendre du volume. Mi-juillet, le houblon fleurit et la conaison (l'apparition des cônes de houblon) a lieu en août. En septembre, vient alors la récolte...

**Voici venu le temps de la récolte, un moment plein d'effervescence ! Pour le houblonnier comme pour le brasseur. Comment vivez-vous cette période ?**

*Yvon* : La récolte est une période assez intense, mais généralement appréciée des houblonniers. Il y a de l'activité dans les houblonnières, et aussi sur l'exploitation. Le houblonnier récolte enfin le fruit de ses nombreux efforts. Ce sont des journées intenses et longues avec toujours leur lot de surprises. On va arracher les lianes complètes au champ, pour ensuite les passer une à une dans une cueilleuse/trieuse. Une fois les cônes cueillis, il faut les sécher,

environ une dizaine d'heures à 60°C. Une fois le séchage terminé on ensache les cônes à l'aide d'une presse en balles de 60 kgs.

*Julien* : La récolte du houblon est toujours un moment important pour nous. Bien entendu, il y a l'incertitude de la qualité du houblon de l'année : plus ou moins amer ? Les quantités seront-elles suffisantes sur toutes les variétés ? En travaillant en BIO, on sait que les risques sont encore accrus car les houblonniers n'ont pas toujours de moyen de lutte contre les maladies.

C'est aussi, et peut-être surtout l'occasion pour nous de faire une bière unique, réalisable uniquement à ce moment : la bière de récolte. Faites avec du houblon frais, directement du champ à la cuve. Cela donne une bière beaucoup plus végétale, le goût du houblon au plus noble possible ! C'est l'occasion pour nous de passer un peu de temps, lors de cette récolte avec les producteurs.

**D'ailleurs, pour notre lecteur, peux-tu rappeler les différentes étapes du brassage et à quel moment intervient le houblon ?**

*Julien* : Pour faire de la bière, c'est tout simple ! On a besoin d'eau, de malt d'orge – la

céréale doit être germée et séchée pour être utilisable en brasserie, de houblon et de levure.

On commence par laisser macérer le malt dans l'eau chaude : c'est le moment où l'amidon du grain se transforme en sucre fermentescible.

Ensuite, on sépare le grain du mout et ce mout, on le fait bouillir ! Oui ce n'est pas plus compliqué que ça.

Lors de cette cuisson, nous ajoutons deux houblons : un premier pour apporter de l'amertume à la bière, qu'on laisse infuser à chaud pendant 1h, puis, juste avant l'envoi en fermentation, un second pour apporter du goût.

A la brasserie Bellenaert, nous avons fait le choix de travailler exclusivement avec des houblons cultivés localement : Hazebrouck, Météren, Sercus. Un seul houblon (le Chinook) vient en partie de plus loin, mais toujours dans la région !

**Pour conclure, quand la bière est prête, qu'elle est mise en bouteille ou en fût, quelles émotions et quels regards portez-vous sur ce travail en commun ?**

*Yvon* : Beaucoup de satisfaction, nos efforts n'ont pas été vains. On est fier également de travailler aux côtés de brasseries qui élaborent des produits reconnus et de qualité. C'est la récompense d'une année de travail.

*Julien* : Sans houblon, pas de bière et sans bière, pas besoin de houblon ! Nos métiers sont intrinsèquement liés, interdépendants. Pouvoir regarder pousser le houblon au fur et à mesure de la saison est un privilège que seules quelques brasseries en France ont (ici et en Alsace...)

Nous sommes fiers de pouvoir travailler avec des houblons d'ici, qui apportent une touche unique à nos bières.



*\*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.*



## De l'art !



# Du talent en plein coeur, des étoiles plein les yeux

Terdeghem

Quand on pense au Cœur de Flandre, on imagine souvent les paysages vallonnés, les moulins qui ponctuent l'horizon, les balades, la gastronomie généreuse... Et soudain dans une vitrine discrète, au détour d'une ruelle, se cache un autre visage : celui de l'imaginaire, de l'expression, de la création artistique.

Dans ces espaces vivants et chaleureux, on y découvre des univers très différents : peinture, sculpture, céramique, arts plastiques, vitrail sont autant de façons pour les artistes de réinventer et de raconter le patrimoine flamand et le monde d'aujourd'hui.

Et le vrai plaisir, au-delà de celui des yeux, c'est celui de la rencontre. Derrière chaque œuvre, il y a une personne passionnée, prête à partager son univers, son savoir-faire, son parcours. On discute, on rigole, on repart avec des étoiles plein les yeux (et parfois les mains pleines de peinture si on se laisse tenter par un atelier partagé avec l'artiste !).

Lors de votre prochaine escapade, laissez-vous tenter. Osez pousser la porte d'un atelier, d'une galerie, laissez-vous surprendre par une expo. Vous découvrirez un territoire qui ne se contente pas d'être beau : il est aussi incroyablement créatif et talentueux !

### TALENT IN OUR HEART, STARS IN YOUR EYES

Let Cœur de Flandre blow you away! Beyond its windmills and cuisine, Flanders is an area packed full of talent. So come visit a workshop to discover passionate artists who transform materials into works of art: painting, sculpture, ceramics and more. Every encounter tells a fantastic story, with a chance to chat with the locals and head home with stars in your eyes. Dare to take on the adventure and discover Flanders' most creative and vibrant side!

### EEN HART VOL TALENT EN STERRETJES IN DE OGEN

Laat je verrassen door Cœur de Flandre! Naast molens en gastronomie zit Frans-Vlaanderen boordevol talent. Stap een atelier binnen en ontdek gepassioneerde kunstenaars die van materialen kunst maken. Schilderen, beeldhouwen, keramiek... Elke ontmoeting is een prachtig verhaal, een kans om een praatje te maken en terug te keren met sterretjes in de ogen. Durf avontuurlijk te zijn en ontdek hoe Frans-Vlaanderen creatief en bruisend is!

## Psst !

Retrouvez les coordonnées des galeries et artistes sur [www.coeurdeflandre.fr](http://www.coeurdeflandre.fr) et participez aux visites d'ateliers grâce à notre billetterie !



## LE PASSAGE DU MONT CASSEL, EXPOSITIONS & BOUTIQUES



Le Passage du Mont Cassel est un lieu dynamique à la programmation variée. La galerie vous propose chaque mois des artistes de tous horizons : peintres, sculpteurs, photographes... il y en a pour tous les goûts. Ses commerçants : brocanteur, libraire et créateurs vous y accueillent avec le sourire !

Les 28,29 et 30 novembre pour le marché de Noël, une sélection d'artisans et de créateurs rejoint la galerie pour toujours plus de beaux cadeaux sous le sapin !

**OUVERTURE : DU MERCREDI  
AU DIMANCHE DE 11H À 18H**  
32 GRAND' PLACE 59670 CASSEL  
LEPASSAGEDUMONTCASSEL@GMAIL.COM



## Beffroi de Bailleul

Fier gardien de la ville, le beffroi de Bailleul veille depuis des siècles sur la cité flamande. Détruit pendant la Première Guerre mondiale, il a été reconstruit en 1932 par l'architecte Louis-Marie Cordonnier dans un style néo-flamand.

À l'intérieur, la salle gothique, le carillon de 35 cloches et la silhouette dorée de Mélusine racontent l'histoire de la ville. Après 200 marches, le sommet offre un panorama à 360° sur la Flandre et les alentours. Aujourd'hui, le beffroi se visite avec un guide, pour une immersion complète dans l'histoire et les légendes locales.

### BEFFROI DE BAILLEUL

The Beffroi de Bailleul has watched over this Flemish town for centuries, and was rebuilt in 1932 in an elegant neo-Flemish style. The bells and the golden silhouette of Mélusine reveal the story of the town. Step by step, the summit offers a 360° panoramic view of the Monts de Flandre. This belfry can be visited with a guide, to take a dive into the history of Bailleul.

### HET BELFORT VAN BAILLEUL

*Het Belfort van Bailleul waakt al eeuwenlang over deze Frans-Vlaamse stad en werd in 1932 herbouwd in een elegante neo-Vlaamse stijl. Het carillon en het goudkleurige silhouet van Mélusine vertellen het verhaal van de stad. Je klimt van de ene na de andere tree en ontdekt een 360° panorama over de Vlaamse Heuvels. Tijdens de rondleiding met gids in het belfort ontdek je de geschiedenis van Bailleul.*



## Moulin de Cassel

Perché au sommet du mont Cassel, le Kastelmeulen est le dernier témoin d'une époque où une vingtaine de moulins faisaient danser leurs ailes au vent. Celui-ci est arrivé en 1949, tout en bois et en charme flamand. Ses ailes sont aujourd'hui immobiles, mais son histoire continue. A l'intérieur, on découvre le vieux mécanisme, et dehors, une vue à couper le souffle sur toute la Flandre. Aujourd'hui, le moulin se visite avec un guide, pour plonger au cœur de son histoire et comprendre le travail des meuniers d'autrefois.

### MOULIN DE CASSEL

Perched at the top of Mont Cassel, this mill (built in 1949) is the last remaining witness to a time when the sails of around twenty mills danced in the wind. Today, its sails stand still, but thanks to guided tours you can discover the old mechanism, a breathtaking view, the mill's history and the work of the millers of yesteryear.

### DE MOLEN VAN KASSEL

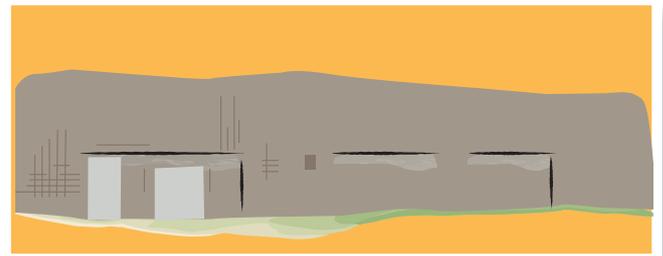
*De in 1949 gebouwde molen staat op de top van de Kasselberg en is het laatste overblijfsel van een tijdperk waar de wieken van een twintigtal molens met de wind ronddraaiden. Nu staan de wieken stil, maar tijdens de rondleiding met gids ontdek je het oude mechanisme, een adembenemend uitzicht, de geschiedenis en het werk van de molenaars van weleer.*

## Blockhaus du Peckel

Au cœur de la campagne flamande, le blockhaus du Peckel est un témoin silencieux de la Seconde Guerre mondiale. Construit par le Régiment du Gloucestershire britannique, il faisait partie de la ceinture défensive de Cassel, visant à ralentir l'avancée allemande.

En mai 1940, une dizaine de soldats britanniques y ont tenu tête aux troupes allemandes, participant à la protection du repli des forces alliées vers Dunkerque.

Aujourd'hui, le blockhaus s'ouvre aux visiteurs accompagnés d'un guide, et permet de faire revivre l'histoire des soldats dans un parcours immersif.



### THE BLOCKHAUS DU PECKEL

In the heart of the Flemish countryside, the Peckel blockhouse is a silent witness to the Second World War. In May 1940, around ten British soldiers stood up to German troops here, helping to protect the Allied withdrawal to Dunkirk. Today, the blockhouse is open to visitors and brings the soldiers' story to life in an immersive tour.

### DE BUNKER VAN LE PECKEL

*In het hart van het Frans-Vlaamse platteland staat de Bunker van Le Peckel als een stille getuige van de Tweede Wereldoorlog. In mei 1940 stonden ongeveer tien Britse soldaten op tegen de Duitse troepen en hielpen ze zo de geallieerden op de terugtocht naar Duinkerke te beschermen. Vandaag de dag is de bunker open voor bezoekers en tijdens een immersief parcours kun je het verhaal van de soldaten ontdekken.*

## Les Klockhuis

Discrets mais essentiels autrefois, les klockhuis rythmaient la vie des villages flamands : la cloche sonnait pour prévenir d'un incendie, annoncer une fête ou signaler la fermeture des portes.

À Eecke et Hardifort, ces petites maisons à cloche ont résisté au temps. Elles ne se visitent pas, mais se découvrent au fil d'une balade, silencieuses mais pleines d'histoire, témoins d'une époque où la cloche battait le cœur du village.

### THE KLOCKHUISES

Discreet but once essential, the klockhuises set the rhythm of Flemish village life: the bells would ring to warn of fires, announce festivals or signal the closing of the gates. In Eecke and Hardifort, these little bell houses have stood the test of time. Though they're not open to the public, they can be admired on a walk or bike ride.

### HET KLOCKHUIS

*Het onopvallende maar essentiële klockhuis was vroeger bepalend voor het Frans-Vlaamse dorpsleven: de klok werd geluid om te waarschuwen bij een brand, een feest aan te kondigen of het sluiten van de stadspoorten bekend te maken. In Eecke en Hardifort hebben deze klokkenhuizen de tand des tijds doorstaan. Ze zijn niet toegankelijk voor het publiek, maar kunnen te voet of met de fiets worden ontdekt.*



## L'Abbaye du Mont des Cats

Perchée au sommet du Mont des Cats, l'abbaye cistercienne abrite une communauté de moines trappistes depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. Silence, prières et travail rythment la vie quotidienne, et l'abbaye est surtout connue pour son fromage du Mont des Cats, fabriqué sur place. On ne visite pas les bâtiments religieux, mais l'abbaye s'aperçoit facilement depuis l'extérieur, avec possibilité de découvrir l'église, le panorama et la boutique des produits monastiques.

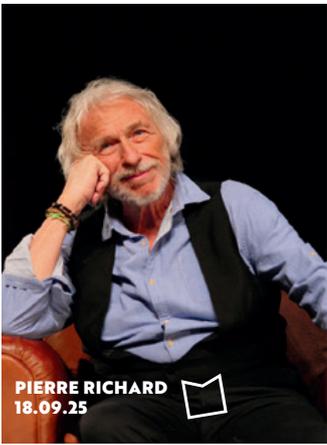
### MONT DES CATS ABBEY

Perched atop the Mont des Cats, this Cistercian abbey has been home to a community of Trappist monks since the 19th century. However, it's best known for its Mont des Cats cheese, made on site. The abbey can be easily admired from the outside, plus you can come inside to discover the church and the shop with its range of monastic products.

### DE ABDIJ VAN DE KATSBERG

*De cisterciënzer abdij, op de top van de Katsberg, is sinds de 19de eeuw de thuisbasis van monniken van een Trappistenorde. Deze is vooral bekend om zijn Mont des Cats kaas, die ter plekke wordt gemaakt. De abdij is gemakkelijk van buitenaf te zien en het is mogelijk om een bezoek te brengen aan de kerk en de winkel met kloosterproducten.*





[malraux-spectacles.com](http://malraux-spectacles.com)



HAZEBROUCK

COEUR DE FLANDRE  
AGGLO

Nord



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
HAUTS-DE-FRANCE

CNM

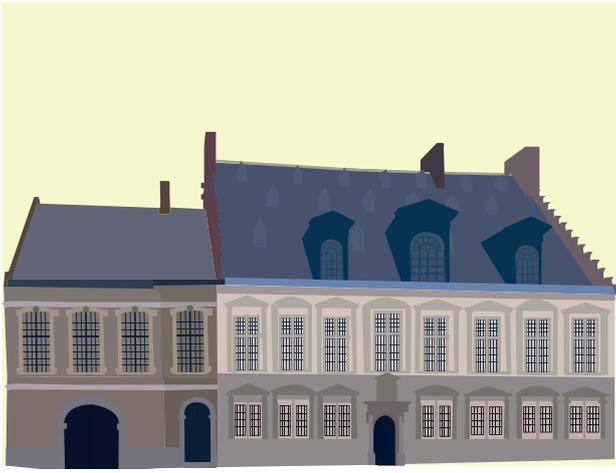


santé  
famille  
retraite  
services

WEEZINE  
ON FAIT QUOI  
CE SOIR ?  
CULTUREL



## Le musée Départemental de Flandre



Installé dans un hôtel particulier du XVII<sup>ème</sup> siècle, le musée de Flandre de Cassel joue avec les époques : peintures, sculptures et installations contemporaines dialoguent avec les maîtres flamands d'autrefois. Chaque salle réserve une surprise : un musée vivant, à découvrir en visite libre ou guidée, pour s'immerger dans l'art et la culture de la Flandre française.

### THE DEPARTMENTAL FLANDERS MUSEUM

Nestled in a 17th century mansion in Cassel, the Flanders Museum plays on various eras as paintings, sculptures and contemporary installations are placed in dialogue with the Flemish masters of yesteryear. Each room has a surprise in store for visitors: a living museum in which to immerse yourself in the art and culture of Flanders.

### HET DEPARTEMENTAAL MUSEUM VAN FRANS-VLAANDEREN

*Het Museum van Frans-Vlaanderen is gehuisvest in een 17de-eeuws herenhuis in Kassel, waar meerdere tijdperken zijn verzameld: schilderijen, beeldhouwwerken en hedendaagse installaties ontmoeten de Vlaamse meesters van weleer. Elke zaal levert een verrassing op: een levend museum om je onder te dompelen in de kunst en cultuur van Frans-Vlaanderen.*

## Le musée des Augustins

Ancien couvent du XVII<sup>ème</sup> siècle, le musée des Augustins surprend par la diversité de ses collections : peintures flamandes, sculptures religieuses, archéologie et arts populaires. On y découvre autant les grands maîtres que la vie quotidienne d'autrefois. Un musée intime et chaleureux, où l'on se promène à travers l'histoire et la culture flamande.



### THE LES AUGUSTINS MUSEUM

Set in a former 17th-century convent, the Les Augustins Museum amazes visitors with the diversity of its collections: Flemish paintings, religious sculptures, archaeology and popular arts. Here, you can discover both the great masters and the reality of everyday life in days gone by. This is a warm, intimate museum that offers a journey through Flemish history and culture, right in the heart of the city.

### HET MUSEUM VAN DE AUGUSTIJNEN

*Het Museum van de Augustijnen is een voormalig klooster uit de 17de eeuw en bevat een verrassend aantal diverse collecties: Vlaamse schilderijen, religieuze beeldhouwwerken, archeologie en volkskunst. Hier kun je zowel de grote meesters als het dagelijks leven van weleer ontdekken. Een gezellig en knus museum in het hart van de stad voor een reis door de geschiedenis en de Frans-Vlaamse cultuur.*

# Le Présidial

Construit dans les années 1770, le Présidial de Bailleul était le siège de la justice royale pour toute la Flandre Française. Magistrats, greffiers et plaideurs s'y succédaient pour régler affaires civiles et criminelles, tandis que les murs, en pierre et grès, reflétaient l'importance de la ville. Témoin du rôle central de Bailleul dans la région, ce bâtiment a traversé les siècles et les guerres, portant encore aujourd'hui l'écho des audiences d'autrefois.

## THE PRÉSIDIAL

Built in the 1770s, the Bailleul Présidial court was the seat of royal justice for the whole of French Flanders. Here, magistrates, court clerks and litigants followed one after the other, settling both civil and criminal cases. Testifying to Bailleul's central role in the region, this building has stood the test of time and still echoes the hearings of yesteryear.

## HET PRÉSIDIAL

Het Présidial van Bailleul, dat in de jaren 1770 werd gebouwd, was de zetel van het koninklijk gerechtshof voor heel Frans-Vlaanderen. Magistraten, griffiers en justitiabelen wikkelden om beurten civiele zaken en strafzaken af. Dit gebouw, dat getuigt van de centrale rol van Bailleul in de streek, heeft de tand des tijds doorstaan en herinnert nog steeds aan de hoorzittingen van weleer.

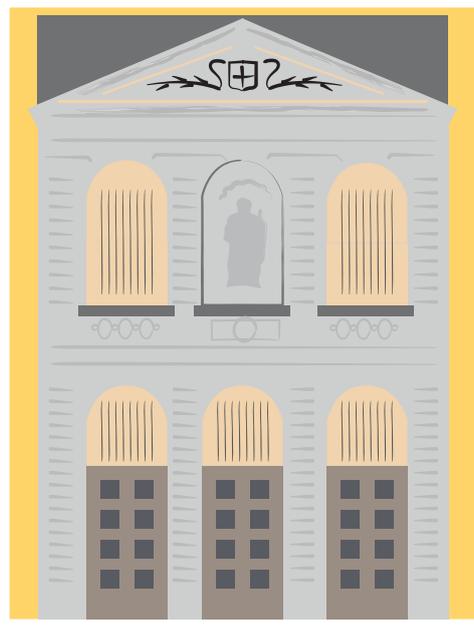


Photo : Zat Folk

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



# Destination Carnaval

En Flandre, le carnaval est une tradition : dans les préparatifs des costumes, dans l'effervescence des villages, mais surtout dans les cœurs.

Pour vivre pleinement ces moments festifs, laissez-vous inspirer par notre boutique en ligne ou dans nos bureaux de Bailleul, Cassel et Hazebrouck, où badges, écussons et autres accessoires vous attendent pour un costume prêt à vibrer.

Laissez-vous porter par cette ambiance unique, par les géants qui déambulent, par les fanfares entraînantes et les musiciens joyeux, par la joie et les rires qui emplissent les rues et les cœurs. Allez, venez avec nous, vous allez ressentir toute la chaleur du carnaval en Flandre ! Toutes les dates sont à retrouver sur : <https://www.coeurdeflandre.fr/a-faire-sur-place/agenda/>

## DESTINATION CARNAVAL

In Flanders, Carnival is a tradition: in the costume preparations and in the bubbling excitement of our villages, but – above all – in our hearts.

To make the most of these festive moments, get inspired by our online shop or visit our offices in Bailleul, Cassel and Hazebrouck, where you'll find badges, crests and a variety of other accessories to make your perfect costume.

Let yourself be carried away by this unique atmosphere, by the Giants making their way across the towns, by the lively brass bands and happy musicians, and by the joy and laughter that fill our streets and our hearts. So, come join us to discover all the warmth of Carnival in Flanders!

## BESTEMMING CARNAVAL

*In Frans-Vlaanderen is carnaval een traditie: met het maken van carnavalskostuums, de bruisende activiteiten in de dorpen en vooral in de harten van de mensen.*

*Om deze feestelijke momenten volop te beleven, kun je inspiratie opdoen in onze online winkel of in onze vestigingen in Bailleul, Cassel en Hazebrouck, waar je badges, insignes en andere accessoires kunt vinden voor een spannend kostuum.*

*Laat je meeslepen door deze unieke sfeer, de wandelende reuzen, de levendige fanfares en vrolijke muzikanten, de vreugde en het gelach die de straten en de harten vullen. Ga met ons mee en kom de gezelligheid van Carnaval in Frans-Vlaanderen beleven!*





# Quoi de neuf, docteur ?

## Rencontre avec le docteur Piccolissimo

Chaque année, c'est un personnage emblématique du Carnaval de Bailleul et attendu de tous. Le facétieux docteur Francisco Piccolissimo apparaît chaque Mardi Gras pour soigner les maux des Bailleulois. Nous avons eu la chance de le rencontrer et de lui poser quelques questions.

**Bonjour docteur ! Ou plutôt devrait-on dire "Hola" en espagnol puisque vous êtes originaire de Pamplune. Chaque année, vous venez à Bailleul pour le Mardi Gras. Comment vous est venue l'idée de ce périple ?**

*i Hola, amigos !* J'ai entendu parler de cette étrange maladie qui frappe Bailleul chaque année : un virus de danse effrénée, de rires incontrôlables et de musique endiablée. En tant que médecin spécialiste de la maladie incurable, je me devais de venir proposer mes remèdes. Depuis, chaque Mardi Gras, je traverse le pays avec mes infirmiers, mes brancardiers et mes musiciens. Nous arrivons silencieux et discrets, comme les arrêts Hop Bus ou certaines promesses électorales... mais une fois dans la ville, c'est une épidémie de joie qui explose !

**Depuis quand faites-vous ce long voyage depuis l'Espagne pour venir à Bailleul ?**

Depuis 1893 exactement, je ne manque jamais un Mardi Gras ! Cela fait plus d'un siècle que je viens ausculter les Bailleulois. D'année en année, j'ai vu défiler plusieurs générations de patients. On pourrait dire que je suis devenu leur médecin de famille... mais version carnaval !

**Comment se passe votre arrivée dans la ville ?**

Mon arrivée est très officielle : je suis accueilli à l'hôtel de ville, je proclame Bailleul "zone épidémique festive", et mes musiciens lancent leurs airs les plus endiablés. Derrière moi, mes aides, mes infirmiers et mes brancardiers défilent en véritable clinique ambulante. Pas de perfusions ni de médicaments farfelus : je soigne avec des mixtures culinaires secrètes dont je garde jalousement la recette. Croyez-moi, après une cuillère, les symptômes disparaissent comme par magie.

**Vous venez pour soigner les Bailleulois, sont-ils vraiment plus malades que les autres personnes que vous croisez ? En quoi consistent vos opérations ?**

Les Bailleulois ont des symptômes uniques : cirrhoses aiguës, sinistrose chronique, fou-rires incontrôlés, et crampes de danse incurables. Alors j'opère ! Mes infirmiers sélectionnent les cas les plus graves, qu'ils installent sur la table, mes musiciens transforment le bloc en salle de bal masqué, et moi je me lance. Thermomètre ultra haute température, ciseaux à peau dure, mes diagnostics très sérieux : parfois j'innove, en inventant des opérations spéciales pour soigner des maladies nouvelles... comme certaines absences politiques récurrentes ! Et puis, il y a

mon chef-d'œuvre : l'opération à tripes ouvertes. C'est spectaculaire, bruyant, mais surtout une vraie délivrance pour le patient comme pour le public.

**A l'issue de la journée, une fois le carnaval terminé, que faites-vous ? Est-ce que vous retournez à Pampelune, ou profitez-vous de passer quelques jours en Flandre ?**

Après une telle journée, mon équipe médicale et moi sommes vidés : mes infirmiers n'ont plus de voix, mes brancardiers ne sentent plus leurs bras, et mes musiciens souffrent de tendinites au tambour et de bouche en feu. Alors parfois je retourne vite au soleil de Pampelune pour me reposer. Mais il m'arrive aussi de rester un peu en Flandre, pour une dernière auscultation. Ensuite, je repars rassuré : mes patients sont guéris... jusqu'au prochain Mardi Gras !

## Psst !

Pour voir les interventions du docteur et pour plus largement connaître le programme du carnaval de Bailleul, rendez-vous : <http://carnaval-de-bailleul.fr>

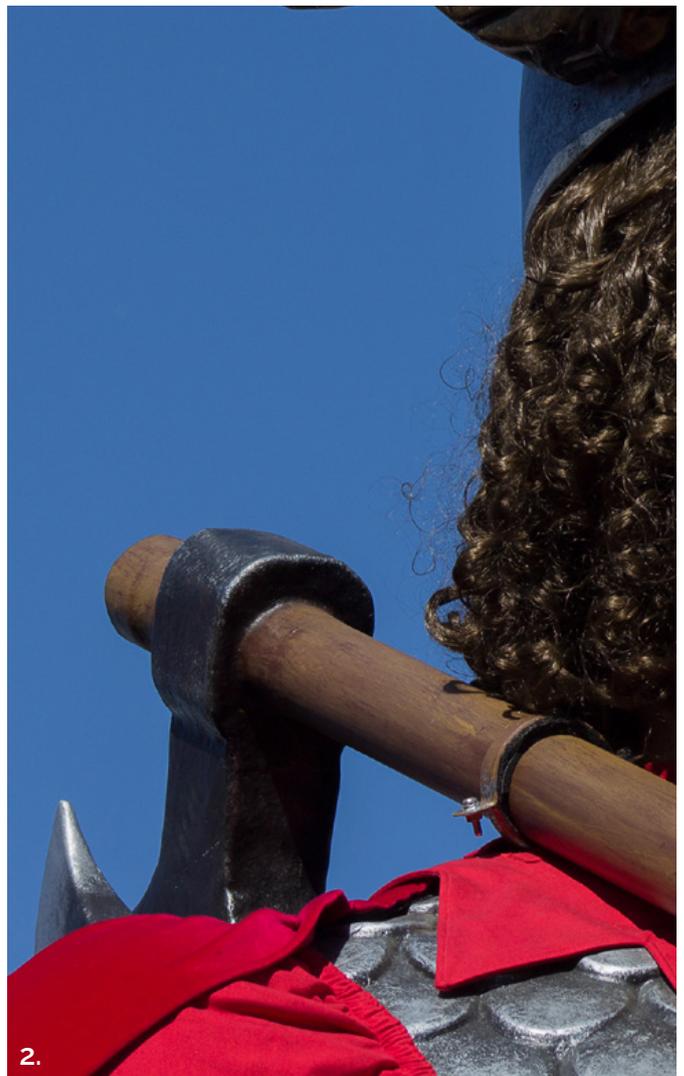


*Ouvrez l'oeil*

# Petits détails, grands géants

Ces grandes figures hautes en couleurs représentent un emblème, un symbole ou un personnage d'un village. Souvent de sortie au moment du carnaval, et des fêtes de villages, les géants dansent au rythme de la musique. Ils sont principalement composés de tissus, de papier mâché, d'osier et de bois. Plus qu'un symbole, le géant est un membre de la famille !

Maintenant à vous de jouer ! Saurez-vous retrouver ces géants emblématiques du Cœur de Flandre grâce à ces petits détails cachés sur leurs costumes, leurs accessoires.



1. .... / 2. .... / 3. ....

4. .... / 5. .... / 6. ....

LES RÉPONSES





# Le Vlamsch'oscope

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



**BÉLIER : 21 MARS - 20 AVRIL**  
Ton enthousiasme et ton énergie sont aussi brûlants

que les frites d'un estaminet ! Cet hiver, tu vas dévorer ! Surtout depuis que coeurdeflandre.fr est dans tes favoris.



**TAUREAU : 21 AVRIL - 21 MAI**  
Signe gourmand, tu te fais plaisir avec les fromages flamands.

Tu viens dans nos boutiques à l'affût des produits « Je suis de Flandre ». Et puis pour le summer body, on verra ça dans quelques mois.



**GÉMEAUX : 22 MAI - 21 JUIN**

Ton esprit vif se détecte des sorties culturelles en Flandre : un concert, une expo, tu es toujours prêt(e) pour une nouvelle découverte. Ta principale source d'inspiration ? Notre agenda des sorties !



**CANCER : 22 JUIN - 22 JUILLET**  
Ton petit cœur romantique ne résiste pas à cette atmosphère

hivernale : la brume, les pavés, les flâneries, tout cela t'enchantent. Grâce à nos suggestions de visites, tu vis un rêve éveillé.

**LION : 23 JUILLET - 22 AOÛT**

La vie de château, c'est pour toi : un restaurant étoilé, un hôtel luxueux, et un service clé en main. Normal, tu nous as demandé de te réserver ton séjour et on t'a chouchouté !



**VIERGE : 23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE**

Tu aimes le calme, la sérénité. Un dimanche au Mont de Cats t'apaise l'esprit, surtout en contemplant ses couleurs d'automne. Et pour étancher ta soif de connaissance, tu y as même suivi une visite guidée.



**BALANCE : 23 SEPTEMBRE - 22 OCTOBRE**

Tu as un talent inné pour l'esthétique et les jolies choses. Un tour dans un musée, une visite d'expo et te voilà inspiré(e). Grâce à notre agenda, tu te tiens au courant de toutes les sorties et visites culturelles qui alimentent ton imagination.



**SCORPION : 23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE**

Tu es mystérieux, alors tu n'iras pas le crier sur tous les toits, mais pas de secrets entre nous. On sait bien que ton nouveau tee-shirt trop stylé vient de notre boutique Cœur de Flandre. Et évidemment, il te va comme un gant !



**SAGITTAIRE : 23 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE**

Ah l'aventure ! Elle t'appelle toujours ! Et même en version mini. Alors offre-toi une micro aventure au travers de la Flandre, entre aires ludiques et jeux de piste. Et retrouve cette âme d'enfant que tu n'as jamais vraiment perdue.



**CAPRICORNE : 22 DÉCEMBRE - 20 JANVIER**

Tu es une force tranquille, tu aimes le travail bien fait, tu savoures les choses bien équilibrées. Et tu te fais plaisir avec notre large palette brassicole\*, toujours de qualité et toujours impeccablement parfumée.



**VERSEAU : 21 JANVIER - 19 FÉVRIER**

En tant qu'individu en quête de connaissance, tu veux toujours tout connaître de l'endroit que tu visites : son histoire, sa géologie, ses traditions, tout t'intéresse. Dans nos boutiques, tu as trouvé nos livres consacrés à la Flandre et maintenant tu en connais un rayon !

**POISSONS : 20 FÉVRIER - 20 MARS**

Tu nages dans un océan d'émotions : de la mélancolie d'un jour de pluie à la tempête festive du carnaval, tout t'emporte ! Idéaliste toi ? ou plutôt le compagnon de route idéal pour une virée en Flandre que tu as préparé grâce à coeurdeflandre.fr



\*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.

OUR TOURIST INFORMATION OFFICES - ONZE TOERISTISCHE INFOKANTOREN  
**NOS BUREAUX ET RELAIS D'INFORMATION  
TOURISTIQUE**

À **Cassel**, 20 Grand'Place - **03 65 67 41 12**

À **Bailleul**, 3 Place Charles de Gaulle - **03 65 67 10 17**

À **Hazebrouck**, Hôtel de Ville

Relais d'Information Touristique,

À **Noordpeene**, 200 rue de la Mairie - **03 28 40 67 36**

À **Steenwerck**, 49 rue du Musée - **03 28 50 33 80**

   [www.coeurdeflandre.fr](http://www.coeurdeflandre.fr)

**Venir chez nous**

COME TO VISIT US - KOM BIJ ONS

**En train** *By train*

[www.oui.sncf](http://www.oui.sncf)  
[www.ter.sncf.com/hauts-de-france](http://www.ter.sncf.com/hauts-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 30min  
Dunkerque 30min  
Aire de covoiturage de Méteren  
Intersection RD642 / RD18,  
Échangeur autoroutier  
n°11 de l'A25



**En bus** *By bus*

Déplacez-vous en Cœur de Flandre avec le réseau Hop Bus. Navettes urbaines, lignes interurbaines et transport à la demande : une offre complète et 100 % gratuite pour découvrir le territoire.

Infos : <https://www.hopbus.fr/>



DÉGUISER  
DÉJANTER

dépotjer!