

DOSSIER DE PRESSE



Un événement organisé par :

L'association des Racines et des Hommes. En partenariat avec la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq (CCRA) et son Comité de Promotion (CPETI)

Avec le soutien financier et logistique de la CCRA

www.fetedelachicoree.fr

Contacts Presse :

Michèle HERMANT (Des Racines & des Hommes) : 06 88 58 95 53 – hermant.michele@orange.fr

Cathy DENUDT (CCRA/CPETI) : 03 21 00 83 83 – c.denudt@ccra.fr

Stéphane CATRICE (Chicorée du Nord) : 06 16 91 38 51 - stephanecatrice@chicoreedunord.fr;



La Chicorée en fête ... de la racine à l'assiette !

L'automne est une saison festive et gourmande en région Audruicq Oye-Plage. Habitants, associations, collectivités, commerçants, boulangers et restaurateurs se mobilisent depuis plus de 20 ans pour célébrer leur chicorée.

De la racine à l'assiette, nous avons de quoi être fière des vertus de notre épice 100% locale !

Un Village de la Chicorée au cœur du marché d'Audruicq donnera le top départ des festivités, comme une mise en bouche avant le salon « La chicorée ça se cuisine ! » à Saint Folquin. Des conférences pour tout savoir sur ce fleuron de la gastronomie des Hauts-de-France, des visites guidées et Escape-Game à La Sécherie, des portes ouvertes à l'usine de torréfaction Chicorée du Nord et des ateliers cuisines rythmeront ces 4 semaines.

Sans oublier la finale du 2^{ème} concours de « gâteau de voyage à la chicorée ! » et le fameux spectacle de théâtre humoristique à la Grange. Un mois entier de festivités aromatisés à la chicorée.

AU PROGRAMME DES FESTIVITÉS DU 25 SEPT au 25 OCT

Un festival de rendez-vous pour les gourmands, les curieux, les amoureux de culture et patrimoine, ou tout simplement pour tous ceux qui ont envie de faire la fête !

- * **VILLAGE DE LA CHICORÉE** – 25 sept sur le marché d'Audruicq
- * **CUISINER LA CHICORÉE** – 8 oct à l'Écopôle
- * **LA TOURNÉE DES MARCHÉS France Bleu** – 9 oct sur le marché d'Audruicq
- * **CONFÉRENCE : LA CHICORÉE ET L'AUDOMAROIS** – 12 oct à Saint-Omer
- * **VISITE USINE CHICORÉE DU NORD** – 12 oct à Oye-Plage
- * **ESCAPE GAME** – 12 et 19 oct – La Sécherie à Vieille-Église
- * **SALON GOURMAND LA CHICORÉE CA SE CUISINE** – 13 oct – Saint Folquin
- * **VISITES DE LA SÉCHERIE** – 13 et 20 oct – La Sécherie à Vieille-Église
- * **MON COMMERCANT A DU GOUT** du 5 au 13 oct chez les commerçants
- * **MENU 100% CHICORÉE** du 7 au 20 oct dans vos restaurants
- * **SPECTACLE DANS LA GRANGE : CHICOLIA ET LE ROI** – du 17 au 20 oct – Vieille-Église
- * **ANIMATIONS A L'ÉCOPÔLE** - 20 oct – Vieille-Église
- * **CONFÉRENCE FRANCE-BELGIQUE : LA CHICORÉE UN LIEN STRUCTURANT** – 24 oct à Calais
- * **REPAS GASTRONOMIQUE SAVEUR CHICORÉE** - 25 oct - Offekerque

Top départ des festivités de la Chicorée !



1^{er} Temps fort : Le Village de la Chicorée au cœur du Marché d’Audruicq MER. 25 SEPT- à partir de 8H30

Fort du succès des deux premières éditions, le Village de la Chicorée revient au cœur du marché d’Audruicq pour la troisième année consécutive. Il donnera le top départ d’un mois de festivités pour célébrer la chicorée **du 25 septembre au 25 octobre** dans la région Audruicq Oye-Plage.

Au cœur du village, autour de Chicorée du Nord, dernière entreprise artisanale de torréfaction de chicorée basée à Oye-Plage, Les amoureux du marché d’Audruicq retrouveront la chicorée sous

toutes ses formes avec : les cafés à la chicorée du Père Jaco, les gourmandises à la chicorée de la boulangerie Au Pain de Sébastien et de Natur Pom. Un avant-gout de l’unique salon gastronomique consacré à la chicorée de France « Le salon la chicorée ça se cuisine ! » qui se déroulera le dimanche 13 octobre à Saint-Folquin.

À partir de 10H : Demi-finale concours du « Gâteau de Voyage à la Chicorée » 10 nouvelles recettes à découvrir !

Sous le regard du géant Albert et en présence de la confrérie de la cossette de chicorée se déroulera à partir de 10h la demi-finale de la 2^{ème} édition du concours du meilleur « Gâteau de voyage à la Chicorée ! ». Après le succès remporté par la 1^{ère} édition, le CPETI a décidé de renouveler son concours. 10 nouvelles recettes seront ainsi présentées à un jury avisé. Cette année encore les candidats ont fait preuve de créativité pour sublimer la chicorée dans un dessert gourmand ! Ils vous attendent nombreux pour les encourager.



VILLAGE DE LA CHICORÉE – MARCHÉ D’AUDRUICQ MER 25 SEPT Ouverture : 8h30

À vos agendas, un festival de rendez-vous saveur chicorée !

CUISINER LA CHICORÉE



MAR 8 OCT de 14h à 17h à l'Écopôle à Vieille-Église

Vincent LUTUN vous accueillera pour un atelier cuisine « tout chicorée » et vous fera découvrir de nouvelles recettes.

8€ par pers.

Proposé par des Racines et des Hommes - Écopôle alimentaire Vieille-Église

Sur réservation uniquement au 07 67 49 05 89

LA TOURNÉE DES MARCHÉS FRANCE BLEU



MER 9 OCT MATIN – MARCHÉ D'AUDRUICQ

France Bleu Nord en partenariat avec Domitys organise une nouvelle édition de sa tournée des marchés et sera présente sur le marché d'Audruicq à l'occasion de la Fête de la Chicorée. Venez assister à un défi relevé par un chef de la région en direct du marché d'Audruicq.

NOUVEAUTÉ ! CONFÉRENCE : LA CHICORÉE ET L'AUDOMAROIS



SAM. 12 OCT – 14h30 – SAINT-OMER

Venez assister à la conférence animée par Vincent LUTUN sur la chicorée et l'audomarois

Gratuit

Maison des Associations - Salle Béjart - Saint-Omer

NOUVEAUTÉ ! CONFÉRENCE : FRANCE-BELGIQUE, LA CHICORÉE, UN LIEN STRUCTURANT



JEU. 24 OCT – 14h15 – CALAIS

Venez assister à la conférence de Marie-Claude PETTE sur la chicorée

Dégustation à l'issue de la conférence

Auditorium du musée des Beaux-Arts

VISITES GUIDEES À L'USINE CHICORÉE DU NORD

SAM 12 OCT



Visites guidées – Horaires : 9h30, 11h, 14h et 15h30

Savez-vous que notre épice locale s'exporte aux quatre coins du monde ?

Envie de tout savoir sur le processus de transformation et torréfaction, de la chicorée ?

Laissez-vous guider par la famille LUTUN, torréfacteur de chicorée depuis 4 générations à la tête d'une entreprise innovante labélisée RSE et EPV (entreprise du patrimoine vivant)

Sur réservation uniquement au 03 21 82 17 67

493 route de l'Etoile – 62215 OYE-PLAGE

VISITES GUIDEES DE LA SECHERIE



2 dates

DIM 13 OCT et DIM 20 OCT de 10h à 18h

Après être récoltées les racines de chicorée étaient séchées dans des séchoirs en briques, appelés « les cathédrales des plaines ».

À Vieille-Église, découvrez grâce aux bénévoles de l'association « Des Racines et des Hommes », la dernière et unique sécherie à chicorée de France, restaurée à l'identique.

La Sécherie 95 rue du coupevent Vieille-Église

Renseignements (Des Racines et des Hommes) : 07 67 49 05 89

ESCAPE GAME A LA SECHERIE – FAMILLE

SAM 12 et SAM 19 OCT.



À la recherche des cossettes perdues !

Menez l'enquête en famille et découvrez de manière ludique et originale un bâtiment atypique qui a de nombreux secrets à vous dévoiler.

Horaires : 9h30 – 11h - 13h 30 - 15h - 16h 30

Équipe de 6 à 8 joueurs maximum. 30€ la séance pour l'équipe.

Sur réservation indispensable (Des Racines et des Hommes)

: 07 67 49 05 89

SALON « LA CHICOREE ÇA SE CUISINE ! »

DIM 13 OCT – SAINT-FOLQUIN

10h-18h - Entrée libre et gratuite - Salle des Sports

L'unique salon de France consacrée à la chicorée !



- **VILLAGE DES ARTISANS DE LA CHICOREE**
- **DÉGUSTATION ET VENTE DE PRODUITS à LA CHICORÉE.** Sucrés, salés, à boire ou à manger, la chicorée se déguste à volonté et sans modération !
- **DÉMONSTRATION CULINAIRE « SAVEUR CHICORÉE »** par les professeurs de cuisine du Lycée du Détroit de Calais (10h-13h)
- **ATELIERS CUISINE POUR ENFANTS** animé par la Fabrique de David, artisan chocolatier traiteur à Oye-Plage
- **LIBRAIRIE GOURMANDE**
 - Un large choix de livres gourmands et de recettes du Nord proposé par la librairie Le Channel de Calais.
- **EXPOSITION DE PEINTURE**
 - Par l'association « les petits pinceaux »



Bar et RESTAURATION SUR PLACE LE MIDI, menu 100% chicorée ! Sur réservation.

Menu spécialement concocté par le chef **Didier ROUTIER** pour le salon « La chicorée ça se cuisine ! ».

Entrée : Emietté aux 2 saumons, légumes croquants et chicorée tête d'anguille à l'orientale servi en bodega

Plat : Filet de poulet jaune mariné tandoori, crémeux de chez Lutun, légumes de saison et gratin Normand.

Dessert : Café gourmand à la chicorée

25€ boisson non comprise (12€ pour les enfants jusque 10 ans)

Sur réservation indispensable avant le 4 octobre auprès du CPETI Tel. 03 21 00 83 83 (Places limitées)

Réservation et paiement en ligne possible sur C-ICI.com



Finale du 2^{ème} concours

« Gâteau de Voyage à la Chicorée ! » SALON LA CHICORÉE ÇA SE CUISINE à partir de 16h

Après le succès remporté par la première édition, le CPETI, avec le soutien de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq propose une nouvelle édition de son « Concours du gâteau de Voyage à la Chicorée ! » Quelle recette succèdera au Chicolitain et au Chocorée ?

Venez encourager les finalistes et assister à la désignation de l'heureux gagnant par notre jury professionnel.



Le Chicolitain et le Chocorée à nouveau dans vos boulangeries !

Du 25 sept. au 25 oct.

À l'occasion de cette 2^{ème} édition, les deux gâteaux lauréats 2023, le Chicolitain de Martin et le Chocorée du Lycée Hôtelier International de Lille seront de nouveaux commercialisés du 25 septembre au 25 octobre dans trois boulangeries de la région Audruicq Oye-Plage.

Le Chicolitain et le Chocorée en vente au Pain de Sébastien - 316 place Général de Gaulle - Audruicq

Le Chicolitain en vente à la Boulangerie "Au Moulin" - 7 rue Georges-Mauffait - Audruicq

Le Chicolitain en vente au Fournil des 2 églises - 185 rue du Fort-Bâtard - Vieille-Église

SPECTACLES DANS LA GRANGE

Chicolia et le Roi

Théâtre et humour



En Chicosie, tout se passe pour le mieux, la vie est belle, les oiseaux chantent... Jusqu'au jour où le roi décide de se mettre à la recherche de Chicolia : une plante qui rendra immortel celui qui arrivera à la faire fleurir. C'est le début des grands bouleversements ! Une comédie loufoque et musicale à découvrir, avec près de 20 bénévoles sur scène ! Cette année encore, les comédiens amateurs de l'association Les Crapons, sous la direction de Benjamin Colin, vous entraînent dans une aventure décalée, burlesque, parfumée à la chicorée.

Avec les Crapons et Benjamin Colin
Buvette et petite restauration sur place.

Jeudi 17 octobre à 20h

Vendredi 18 octobre à 20h

Samedi 19 octobre à 15h et 18h

Dimanche 20 octobre à 16h

La Grange - Écopôle Vieille-Église
Tout public, durée 60 min.,
Sur réservation au 07 67 49 05 89,
7€ / personne, gratuit pour les moins de 12 ans

ANIMATIONS A L'ÉCOPOLE

DIM 20 OCT– 11h à 17h Écopôle - Vieille-Église



Jeux, spectacles, repas ...

- ° Apéro concert animé par le groupe La Guêpe de 11h à 13h
- ° Repas dans la Grange (entrée plat dessert : 18 €)
- ° Buvette et petite restauration possible
- ° Vente de produits à la chicorée et jeux flamands sous chapiteau

Écopôle - 800 rue du Pont d'Oye Vieille-Église
Par Des Racines et des Hommes
Entrée gratuite, tout public



REPAS DES AMIS DE LA CHICOREE

Repas spectacle gastronomique saveur chicorée concocté par le chef Didier Routier de chez Murette Traiteur.

VEN 25 OCT à 19h30 salle des fêtes d'Offekerque
Sur réservation uniquement : 07 67 49 05 89
Tarif : adulte (28€) / enfant moins de 12 ans (15€)
Boissons non comprises

LES MENUS 100% CHICORÉE DU 7 AU 20 OCT DANS LES RESTAURANTS DE LA RÉGION D'AUDRUICQ

Pour la septième année consécutive, l'opération « Menu 100% Chicorée » est de retour dans toutes les bonnes tables de la région Audruicq Oye-Plage. Les chefs, se sont dépassés pour séduire vos papilles avec des plats sublimés par la douce amertume de notre épice locale.



Les Argousiers Oye-Plage Jennifer et Olivier FOUREZ

Menu – 25€ (boissons non comprises)

Quiche à la chicorée

Pot au feu à la chicorée

Suprême d'orange, crème pistache à la chicorée



Ouvert tous les midis. Jeudi, vendredi, samedi et dimanche soir.
766 rue des Hemmes à Oye-Plage - Tél : 03 21 35 32 78
www.lesargousiers.com - Facebook : Camping brasserie Les Argousiers



La Clef des Saveurs Vieille-Église

Alicia et Damien BERTHE

Menu - 35€ (Boissons non comprises)

Ballotine de saumon farcie,
fondue d'endives avec raisins
Sauce beurre blanc à la chicorée

Magret de canard à la chicorée, légumes d'automne
Risotto de blé au lard fumé

Crème brûlée à la chicorée, crème montée pralinée



Ouvert tous les midis - Vendredi et samedi soir - (Fermé le mercredi)
2015 rue du Fort-Bâtard à Vieille-Église – Tél. 06 70 20 90 97 - Facebook : Restaurant La Clef des Saveurs



Au Beau Soleil Saint-Folquin Laëtitia WYSE

Menu à 30 € (boissons non comprises)

Filet de cabillaud en croûte de chicorée
Entourée de fèves sauce beurre blanc

Magret de canard à la chicorée et sa tatin d'endives

Crème renversée à la chicorée



Ouvert tous les midis. Le soir sur réservation pour groupe (minimum 8 personnes) - Fermé le mercredi
154 route des anciens combattants à Saint Folquin
Tel. 03 21 85 77 12 - Facebook : beausoleil-restaurant-bar-carpodrome



La Scierie
Saint-Folquin
Olivier CNOCKAERT
Du 7 au 11 oct.



Menu à 25€ (boissons non comprises)

Tarte fine à la compote d'oignon à la chicorée et lardons

Suprême de poulet au Ch'ti Chicorée

Cheesecake à la chicorée

Ouvert du dimanche au vendredi midi. – Vendredi et samedi soir – Fermé le mardi
3739 route de Gravelines à Saint-Folquin
Tel. 03 28 65 29 44 - Facebook : Restaurant la Scierie



Café de la Mairie
Audruicq
Alexandre et Mélanie DESGARDINS



Menu : 17€ (la semaine), 30€ (le dimanche)

Menu de la semaine :
Poisson sauce beurre blanc à la chicorée sur fondue d'endive

Suprême de poulet sauce chicorée

Dessert du jour à la chicorée

Menu du dimanche :
Crème Dubarry

Trilogie de poissons sur sa fondue d'endives, sauce beurre-blanc à la chicorée

Magret de canard sauce chicorée et accompagnement

Camembert frit avec sa salade assaisonnée à la vinaigrette chicorée

Assiette gourmande à la chicorée

Ouvert tous les midis du dimanche au vendredi
(Jour de fermeture : samedi)
48 Place Général de Gaulle à Audruicq
Tel. 03 21 35 68 22 - Facebook : Café de la mairie à Audruicq



Château de Cocove
Recques-sur-Hem
Patrick HITTOS



Menu : 38€ (Boissons non comprises)

Foie gras de canard à la chicorée - Poire

Carré de porcelet agrumes et chicorée

Le chocolat à la chicorée

Ouvert tous les midis et du lundi au samedi soir
Fermeture le dimanche soir
Avenue de Cocove à Recques-sur-hem
Tel 03 21 82 68 29 - Facebook : Château de Cocove - www.chateaudecocove.com



LES PETITES CASSEROLES
Saint-Folquin
Anne-Sophie MARQUIS

Menu : 23€ (boissons non comprises)

Terrine maison à la chicorée

Joue de porc à la chicorée, frites, salade

Crème brûlée à la chicorée



Ouvert tous les midis. Vendredi et samedi soir
Fermé le lundi
5598 route d'Audruicq (Pont d'Hennuin) – Saint-Folquin
Tél. 03 91 94 38 86 – Facebook : Les Petites Casseroles

MON COMMERÇANT A DU GOUT

Grand Jeu / Du 5 au 13 octobre.

Rendez-Vous dans les commerces de la région Audruicq Oye-Plage pour tentez de gagner des paniers 100% chicorée d'une valeur de 30€ chez chaque commerçant participant.

Plus d'info sur www.c-ici.com

GRAND JEU
Mon Commerçant a du goût
du 5 au 13 octobre
Gagnez des paniers 100% chicorée chez vos commerçants c-ici.com

MON COMMERÇANT A DU GOUT
du 5 au 13 octobre

+30
COMMERÇANTS PARTICIPANTS !

UN PANIER GARNI 100% CHICORÉE D'UNE VALEUR DE 30€ À GAGNER CHEZ CHACUN DES COMMERÇANTS PARTICIPANTS !

C-ICI.com - www.c-ici.com

Commerçants participants ici

Règlement et informations

Animation proposée par :



OU TROUVER DES PRODUITS À LA CHICORÉE ?



La chicorée est un produit 100% locale, cultivée, récoltée, séchée, torréfiée et transformée ici !

Exhausteur de goût, la chicorée sublime la gastronomie des Hauts-de-France ! Elle se déguste en boisson et se décline en une multitude

de créations culinaires artisanales et se marie très bien avec tous les mets ! Découvrez toutes les bonnes adresses où trouver de bons produits saveur chicorée !

CHICORÉE DU NORD

Présent au salon la chicorée ça se cuisine !

Dernier torréfacteur artisanal de chicorée de France

Chicorée liquide, chicorée en grains, chicorée en poudre, infusion bio à la chicorée, capsules à la chicorée biodégradables.

493 route de l'Étoile

62215 Oye-Plage

Tel : 03 21 82 17 67

www.chicoreedunord.fr

Boutique sur C-ICI.com

FB : Chicorée Lutun

Epiceries Fine et Boissons

LES CAFÉS DU PÈRE JACO

Présent au salon la chicorée ça se cuisine !

Café à la chicorée et autres cafés du monde

125 Avenue Paul Machy 62215

Oye-Plage

Tel : 03 21 36 49 25

www.lescafesduperejaco.fr

Boutique sur C-ICI.com

FB : Les cafés du Père Jaco

NATUR'POM

Présent au salon la chicorée ça se cuisine !

Gourmandises sucrées et salées à la chicorée

9 rue de la chapelle

62370 Nortkerque

Tel : 03 21 35 38 86

www.naturpom.fr – Boutique sur C-ICI.com

FB : Natur'Pom

LES SAVEURS DE CLAIRE

Gourmandises sucrées et salées à la chicorée

326 Place Général de Gaulle

62370 Audruicq

Tél : 09 82 32 12 05

Boutique sur C-ICI.com

FB : Claire Audruicq

CHARLEMAGNE BOISSONS

Gourmandises sucrées et salées à la chicorée

15 rue de Zutkerque

62370 Nortkerque

Tél 03 21 85 06 40

www.charlemagne-boissons.com

Boutique C-ICI.com

FB : Charlemagne Boissons

Nortkerque

Boulangeries-Pâtisseries

LE PAIN DE SEBASTIEN /

Présent au salon la chicorée ça se cuisine !

Gâteaux l'Audruicquois, sablés à la chicorée, tartes Chico Suc, macarons et pains à la chicorée

316 place du Général de Gaulle

62370 Audruicq

Tel : 03 21 35 37 80

Boutique sur C-ICI.com

FB : Boulangerie- Pâtisserie Sébastien

AUX DELICES DE LA PLACE

Gâteau Aux délices d'Audruicq, pains et tartes à la chicorée

128 place Général de Gaulle

62370 Audruicq

Tél : 03.21.85.62.25

FB : Aux Délices de la Place

BOULANGERIE AU MOULIN

Chouquette à la chicorée

7 rue Georges Mauffait

62370 Audruicq

Tél : 03 21 82 46 19

FB : Boulangerie Au moulin

AU FOURNIL D'ÈVE

Pains à la chicorée

52 rue de la Gare

62370 Ruminghem

Tél : 03 21 19 63 48

BOULANGERIE Nicolas &

Élodie

Pains et pâtisseries à la chicorée

128 rue de Calais

62370 Saint-Folquin

Tél : 03 59 70 41 49

FB : Boulangerie Nicolas &

Elodie

LE FOURNIL DES DEUX ÉGLISES

**Vétiéglois, pains et autres
gourmandises à la chicorée :**

185 Rue du Fort Bâtard 62162
Vieille-Église
Tél : 03 21 19 32 31

FB : Le fournil des deux églises

BOULANGERIE VANDEWALLE

Spécialités à la Chicorée

85 la place
62370 Zutkerque
Tél. 03 21 00 94 66

FB : Boulangerie Vandewalle

Traiteurs et Plats cuisinés

LA FABRIQUE DE DAVID

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Canelés à la chicorée, biscuits
et créations chocolatées à la
chicorée - Chocolat chaud à la
chicorée**

62215 Oye-Plage
Tél 07 69 84 63 72
www.lafabriquededavid.fr
Boutique sur C-ICI.com

LA CH'TITE CUISINE D'ANGELE

**Plats cuisinés salés, sucrés à la
chicorée**

62890 Recques-sur-Hem - Tel:
06 17 01 23 57
lachtitecuisinedangele.fr

Boutique sur C-ICI.com

FB : La Ch'tite cuisine d'Angèle

FERME DES AUTRUCHES

**Terrines d'autruche saveur
chicorée**

261 rue Notre Dame
62370 Zutkerque
Tel.03 21 35 30 28
fermedesautruches.com

FB : Ferme des autruches

Un peu plus loin...

LES GOURMANDISES DE

MAIKO

**Présent au salon la chicorée
ça se cuisine !**

**Cookies sucrés-salés, flan,
choux, sucettes à la chicorée**

240 rue Lambert d'Ardres
62610 Ardres
Tél : 06 12 30 07 96

Insta : Les gourmandises de
Maiko

KOMBUSTACHE

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Boisson festive pétillante
saveur chicorée**

59200 Tourcoing
www.kombustache.fr

FROMAGERIE DES 2 CAPS

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Le Ch'ticorée, fromage au lait
cru aromatisé à la chicorée**

11 rue Calmette 62720

RétyTél : 06 73 45 58 01

FB : Fromagerie des 2 Caps

FLEURS DE SEL DES 2 CAPS

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Sels, moutarde et caramel à la
chicorée**

1872 rue de l'écluse carrée
62730 Les Attaques
Tel : 06 28 61 00 14

LES GAUFRES DE NATH

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Gaufres artisanales saveur
chicorée**

16 B rue de Remilly
62380 Wavrans sur l'aa
Tel. 06 84 17 91 69

FB : Les gaufres de nath

BISCUITERIE SOPHIE

FARRUGIA

**Présent au salon la chicorée ça
se cuisine !**

**Biscuits, sablés et meringues à
la chicorée.**

7 rue Jean-Marie Bourguignon
62930 Wimereux
Tel : 03 21 87 64 68

ptitsgateauxartisansaux.fr

FB : Biscuiterie Sophie
créatrice de petit gateaux

2024

Fête de la CHICORÉE

pour toute la
famille !

du 25 septembre au 25 octobre
Offekerque - Oye-Plage - Saint-Folquin - Vieille-Église

SPECTACLES, EXPOSITIONS, ANIMATIONS,
SALON GOURMAND, REPAS GASTRONOMIQUE,
VISITES GUIDÉES ET BIEN D'AUTRES SURPRISES...

www.fetedelachicoree.fr  fête de la chicorée

07 67 49 05 89



+ d'info
en scannant

organisée par l'association
Des Racines et des Hommes

