

# DOSSIER DE PRESSE

## FÊTE DE LA CHICORÉE 2025

Du 21 sept. au 24 oct.



### 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 l'Office de Tourisme et du Commerce Intercommuna (OTCI)

Avec le soutien financier et logistique de la CCRA

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

### Contacts Presse :

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

Cathy DENUDT (CCRA/OTCI) : 06 86 74 90 34 – [c.denudt@ccra.fr](mailto:c.denudt@ccra.fr)

Stéphane CATRICE (Chicorée du Nord) : 06 16 91 38 51 - [stephanecatrice@chicoreedunord.fr](mailto: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 25 ans pour célébrer leur chicorée.

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

A proximité de la Sécherie de Vieille-Eglise, six sculptures ont été installées formant ainsi le « jardin des sculptures » qui sera possible de découvrir dès le 21 septembre. Puis suivront de nombreuses animations : le Village de la Chicorée au cœur du marché d'Audruicq sera une délicieuse 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 ce mois entier de festivité

Sans oublier la finale du 3<sup>ème</sup> concours de « gâteau 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 21 SEPT au 24 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 !*

- \* **INAUGURATION DU JARDIN DES SCULPTURES** – Dim. 21 sept à la Sécherie de Vieille-Eglise
- \* **VISITES DE LA SÉCHERIE** – Dim. 21 sept. Départ La Sécherie à Vieille-Église
- \* **BALADE FAMILIALE À VÉLO** – Dim. 21 sept. 12 et 19 oct – La Sécherie à Vieille-Église
- \* **VILLAGE DE LA CHICORÉE** – Mer. 24 sept. sur le marché d'Audruicq
- \* **MENUS 100% CHICORÉE** du 6 au 19 oct dans vos restaurants
- \* **CUISINER LA CHICORÉE** – Mar. 7 oct. à l'Écopôle à Vieille-Église
- \* **CONFÉRENCE : LA CHICORÉE, UN LIEN STRUCTURANT** – Ven. 10 oct. Écopôle à Vieille-Église
- \* **CONFÉRENCE : LA CHICORÉE FAIT SA RÉCLAME** – Sam. 11 oct. Écopôle à Vieille-Église
- \* **VISITE USINE CHICORÉE DU NORD** – Sam. 11 oct à Oye-Plage
- \* **ESCAPE GAME** – Sam. 11 et 18 oct – La Sécherie à Vieille-Église
- \* **SALON GOURMAND LA CHICORÉE CA SE CUISINE** – Dim. 12 oct – Saint Folquin
- \* **MON COMMERCANT A DU GOUT** du 4 au 12 oct chez les commerçants
- \* **SPECTACLE « LES LARMES DU SECHEUR »** – du 16 au 19 oct – Écopôle - Vieille-Église
- \* **REPAS GASTRONOMIQUE SAVEUR CHICORÉE** – Ven. 24 oct - Offekerque

## NOUVEAU

### Le Jardin des sculptures

### La Sécherie – Vieille-Église

### Inauguration : le Dim. 21 sept.



À proximité de la Sécherie de Vieille-Église, six sculptures ont été installées formant ainsi le « jardin des sculptures ».

« L'objectif est de permettre aux visiteurs de découvrir l'histoire de la chicorée en dehors des périodes d'ouverture de la Sécherie » explique Michèle HERMANT, Présidente de l'association « Des Racines & des Hommes ».

Grâce à l'imagination de Marie-Claude PETTE-DEBRIL, membre active de l'association, six sculptures sont venues rejoindre l'œuvre « Le Lien » aux abords de La Sécherie.

Les six nouvelles sculptures représentent une racine, des platines, un tas de cossettes, une chaîne à godets, une porte des feux mais aussi une fourchette. « Ces créations sont les éléments caractéristiques de la culture et du séchage de la chicorée. J'ai dessiné et imaginé ces œuvres et elles ont été réalisées dans l'atelier de ferronnerie de Bertrand FETEL à Calais avec de la tôle Corten, qui a la particularité d'être de couleur rouille, couleur de la chicorée. Ce qui est extraordinaire, c'est que ce que j'avais imaginé est devenu réalité grâce au travail de Bertrand » complète Marie-Claude.

L'inauguration du Jardin des Sculptures se déroulera lors des Journées européennes du patrimoine, le 21 septembre à 11h. Venez découvrir ce parcours artistique contemporain autour de la racine de chicorée, son histoire, sa culture...

Le Jardin des Sculptures a été réalisé avec le soutien financier de la CCRA, du Crédit Agricole et des fonds européens LEADER.

#### Visite de la Sécherie et découverte du Jardin des Sculptures

**DIM 21 SEPT – DE 10H À 18H**

**11H Inauguration du Jardin des Sculptures par l'association des Racines et des Hommes**

La Sécherie 95 rue du coupe-vent – VIEILLE-ÉGLISE

En accès libre et gratuit

**Autres dates : Dim. 12 et 19 OCT - DE 10H À 18H**

#### Balade familiale à vélo (13,5km)

**À la découverte des différentes sécheries du territoire et visite guidée de la Sécherie de Vieille-Église** - Animé par deux guides bénévoles de l'association « Des Racines & des Hommes »

Prêt de VAE possibles et port du casque obligatoire

Enfant : à partir de 10 ans

**DIM. 21 SEPT – RDV 9h**

Sécherie – 95 rue du Coupevent

VIEILLE-ÉGLISE

Inscription : 03 21 00 83 83 ou [l.marichez@ccra.fr](mailto:l.marichez@ccra.fr)



## Le Village de la Chicorée sur le marché d'Audruicq

### Mer. 24 sept.

Dégustation, vente, produits à la chicorée et concours culinaire

Vente de produits artisanaux à base de chicorée et concours culinaire, dégustations, présence du Géant Albert et la Confrérie de la Cossette de Chicorée et demi-finale du concours du gâteau à la chicorée

**MER 24 SEPT - matin**

**A partir de 10H :** Présentation des candidats du concours de « la meilleure bûche de Noël »

Sur le marché - AUDRUICQ

En accès libre



## Cuisiner la chicorée

### Mar. 7 oct. – de 14h À 17h

Atelier cuisine à la chicorée

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

Écopôle -VIEILLE-ÉGLISE

Tout public, 8€ sur réservation uniquement au 07 67 49 05 89



## NOUVEAU

## France-Belgique : la chicorée, un lien structurant

### VEN. 10 OCT – 18h

Conférence

Venez découvrir l'histoire de la chicorée à travers les regards croisés de la France et de la Belgique. Animée par Marie-Claude

PETTE-DEBRIL, cette conférence mettra en lumière les traditions, les savoir-faire et les usages qui ont forgé l'identité de la chicorée des deux côtés de la frontière. Une dégustation gourmande vous sera proposée à l'issue de la rencontre.

**VEN 10 OCT – À 18H**

Écopôle -VIEILLE-ÉGLISE

Tout public, gratuit



**NOUVEAU**

## La chicorée fait sa réclame !

**SAM 11 OCT – À 18H**

Conférence

Explorer l'évolution publicitaire de la chicorée avec Vincent LUTUN, torrificateur de chicorée. Lors de cette conférence, découvrez comment l'image de la chicorée a changé au fil des décennies à travers affiches, slogans et objets publicitaires. De la tradition à la modernité, une histoire pleine de goût !

Écopôle -VIEILLE-ÉGLISE

Tout public, gratuit



## Visites de l'usine Chicorée du Nord

**SAM 11 OCT – 9H30 – 11H – 14H – 15H30**

Visites guidées

Envie de tout savoir sur le processus de transformation et de torrification de la chicorée ? Laissez-vous guider par la famille LUTUN, torrificateurs de chicorée depuis 4 générations.

493 route de l'Étoile OYE-PLAGE

Sur réservation uniquement au 03 21 82 17 67



## Escape Game à la Sécherie : à la recherche des cossettes perdues !

**SAM 11 ET 18 OCT**

**À 9H30 – 11H – 13H30 – 15H – 16H30**

Jeu collaboratif

Cherchez les indices pour résoudre le mystère des cossettes perdues et découvrir ainsi en famille, de manière ludique et agréable, ce bâtiment atypique.

La Sécherie 95 rue du Coupe-Vent – VIEILLE-ÉGLISE

Dès 6 ans, durée 60 minutes, 30€ / groupe sur réservation uniquement au 07 67 49 05 89

6 personnes maxi / groupe



## Visite de la Sécherie

**DIM 12 ET 19 OCT – DE 10H À 18H**

La culture et la transformation de la racine de chicorée n'auront plus de secrets pour vous grâce à la découverte d'un authentique séchoir à chicorée. Profitez des visites guidées de la Sécherie, explorez l'exposition « La chicorée fait sa réclame ! » sur l'univers publicitaire de cette plante emblématique, testez les jeux en bois, admirez le tout

nouvel espace du Jardin des sculptures et savourez la tartine al'graisse !

La Sécherie 95 rue du coupe-vent – VIEILLE-ÉGLISE

En accès libre



## SALON « La chicorée ça se cuisine !»

23ème édition

Dim 12 Oct – Saint Folquin

Salle des sports et salle des fêtes

10h à 18h - Entrée libre et gratuite

11h : Chapitre de la confrérie de la Cossette de chicorée

Cérémonie d'intronisation de nouveaux confrères à la Confrérie de la Cossette de chicorée -  
Salle des fêtes.



### Toute la journée

- VILLAGE DES ARTISANS DE LA CHICOREE
- DEGUSTATION ET VENTE DE PRODUITS à LA CHICORÉE  
Sucrés, salés, à boire ou à manger, la chicorée se déguste à volonté et sans modération !

Chicorée en grains, liquide ou soluble, Pains, pâtisseries, biscuits, chocolats, confitures, gaufres, macarons, tartes mais aussi fromages,

bières, sels, moutardes

- DEMONSTRATION DE CUISINE par des professionnels
- ATELIERS CUISINE POUR ENFANTS animé par la Fabrique de David, artisan chocolatier traiteur à Oye-Plage
- LIBRAIRIE GOURMANDE un large choix de livres et de recettes régionales proposés par la librairie Le Channel de Calais.



### Bar et RESTAURATION SUR PLACE LE MIDI, menu 100% chicorée !

Venez déguster le « Menu 100% chicorée » (Entrée, Plat, dessert) spécialement concocté par le chef Didier ROUTIER (Marette-Traiteur) :

#### Entrée

Bonite fumée aux croquants d'aromates, salade de graine aux cramberries  
servi en bodega  
\*\*\*\*\*

#### Plat

sauté de cochon à la chicorée Lutun, lit de lentilles aux petits lardons et  
brunoise de Tête d'anguille, grenailles sautées à l'ail  
\*\*\*\*\*

#### Dessert

Café Chicorée Gourmand

28€ boisson non comprise (14€ pour les enfants jusque 10 ans)  
Sur réservation indispensable pour le vendredi 3 octobre auprès de l'OTCI Tel. 03 21 00 83 83 (Places limités) **Réservation et paiement en ligne possible sur C-ICI.com**



## Finale du concours de « La Meilleure Bûche de Noël à la chicorée ! » 3<sup>ème</sup> édition

à partir de 16h00

Quelle recette succèdera aux Chicolitain, au Chocorée ou à la Ch'tite Barquette ?

Après le succès remporté par les 2 éditions précédentes, l'OTCI, avec le soutien de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq, propose une nouvelle édition de son concours gourmand.



Pâtisseries amateurs, en herbe ou futurs professionnels sont invités à proposer leur meilleure recette de bûche de Noël à la chicorée !

Venez encourager les finalistes et assister à la désignation du lauréat ou de la lauréate 2025 !



## Spectacle Les larmes du sécheur Du 16 au 19 Oct.

Spectacle humoristicochicoresque

Bravo, vous avez été sélectionné pour être figurant sur le très attendu dernier film de Jeannie CHAMPION : "Les larmes du sécheur". Mais, ce soir-là, l'actrice vedette Monica BONARA, héroïne du film, est retrouvée morte ... À cet instant, tout le monde devient suspect ! Heureusement l'inspecteur Jerry MATHURIN de Backstreet, en vacances sur la Côte d'Opale, rapplique au plus vite afin de mener l'enquête. Était-elle allergique à la chicorée ? A-t-elle été tuée ou était-ce un accident ? Et si c'était vous, le coupable ? Les pistes sont nombreuses, le temps presse et la sortie du film est compromise. Un drôle de thriller in situ à la Grange !

Un spectacle de la Cie Coucou Kermesse, des Racines et des Hommes et du Théâtre des Crapons  
Mise en scène : Benjamin COLIN et Marlène HANON, musique : Victor LAY, décors et costumes : Gaëlle BRIDOUX (et plein de bénévoles), technique : Rachid KABOUS

**JEU 16, VEN 17 OCT – 20H**

**SAM 18 OCT À 17H et 20H**

**DIM 19 OCT À 15H et 18H30**

Dans la Grange à l'Écopôle VIEILLE-ÉGLISE

Tout public | Durée : 60 min.

**Tarif : 8 € – gratuit moins de 12 ans**

Buvette sur place

Sur réservation au 07 67 49 05 89



## Le repas des amis de la chicorée VEN 24 OCT À 19H30

Un repas spectacle gastronomique saveur chicorée

Le chef Didier ROUTIER de chez MARETTE Traiteur vous concoctera un repas aux saveurs mettant la chicorée à l'honneur.

Et côté scène, Ben et Dav, duo guitare et voix de Diplomatico, vous emmèneront dans leur univers de reprises essentiellement françaises.

Les chicorées à tête d'anguille utilisées pour le repas sont produites par le lycée horticole de Coulogne

salle des fêtes OFFEKERQUE

**Tarif : 30 € adulte, 15 € enfant (boissons non comprises)**

**Sur réservation au 07 67 49 05 89 uniquement AVANT le 21 OCTOBRE**



## Menus 100% Chicorée dans vos restaurants du lun. 6 au dim. 19 oct.

Pour la huitième année consécutive l'opération « Menu 100% Chicorée » est de retour dans vos restaurants de la Région d'Audruicq. Les chefs se sont surpassés cette année encore pour séduire vos papilles avec des plats sublimés par la douce amertume de notre épice locale !

**Attention ! Vérifier bien les dates, elles peuvent varier selon les établissements**

**Rappel : Les « Menus 100% chicorée ! » sont sur réservation**

Fins gourmets, amoureux de la chicorée, **réservez dès à présent**, de l'entrée au dessert vous allez vous régaler !

**Rejoignez-nous dès à présent sur les réseaux sociaux  
et tentez votre chance pour gagner 2 menus 100% chicorée !  
Rendez-vous sur : Facebook OTCI Région Audruicq Oye-Plage**

**Restaurants participants :**

**MENUS SUR RESERVATION**

**Nouveau !**

**Le Domaine de la Dune Blanche**

**Oye-Plage**

David LIARD

**Menu 100% chicorée**

**Les 8, 11, 15 et 17 OCT:**

**Midi et soir**

Velouté de butternut à la chicorée

\*\*\*

Suprême de poulet à la chicorée et sa pomme de terre robe des champs à la chicorée

\*\*\*

Moelleux chocolat avec sa crème anglaise à la chicorée  
et son chocolat chaud à la chicorée (ou café chicorée)

*Sur réservation indispensable*

*Les 8, 11, 15 et 17 OCT -Midi et soir.*

766 rue des Hemmes – 62215 Oye-Plage

Tel. 07 69 84 63 72

[lafabriquededavid@gmail.com](mailto:lafabriquededavid@gmail.com)

Facebook : La Fabrique de David

[www.lafabriquededavid.com](http://www.lafabriquededavid.com)

**25 €**

**Boissons non  
comprises**

**Brasserie les Argousiers**

**Oye-Plage**

Jennifer et Olivier FOUREZ

**Menu 100% chicorée du 6 au 19 OCT: 20 € (boissons non comprises)**

Bouillon et ses légumes à la chicorée

\*\*\*

Potjvelech à la chicorée et ses frites au gras de boeuf

\*\*\*

Tarte au sucre à la chicorée

*Ouvert tous les midis.*

*Jeu, vendredi, samedi et dimanche soir.*

766 rue des Hemmes – 62215 Oye-Plage

Tel. 03 21 35 32 78

[lesargousiers@wanadoo.fr](mailto:lesargousiers@wanadoo.fr)

Facebook : Brasserie Les Argousiers

[www.lesargousiers.com](http://www.lesargousiers.com)

**20 €**

**Boissons non  
comprises**

**Restaurant La Scierie**

**Saint-Folquin**

Olivier CNOCKAERT

**Menu 100% chicorée  
du 28 SEPT au 10 OCT : 25 €**

Pétoncles snackées à la chicorée sur salade d'endives et salicornes

\*\*\*

Filet mignon de porc marinée à la chicorée

\*\*\*

Moka à la chicorée

*Ouvert le midi : Lundi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche.*

*Ouvert le soir : Samedi*

*Fermé le mardi*

3739 route de Gravelines à Saint-Folquin

Tel. 03 28 65 29 44

[lascierie@orange.fr](mailto:lascierie@orange.fr)

F Restaurant la Scierie

**25 €**

**Boissons non  
comprises**

**Au Beau Soleil**

**Saint-Folquin**

Laëtitia WYSE

**Menu 100% chicorée  
du 6 au 19 OCT**

Duo de poissons (du moment) dans sa coquille croustillante,  
beurre blanc aromatisée à la chicorée

\*\*\*

Paupiette de veau, réduction de jus à la chicorée.

Galette de pomme de terre dauphine et légumes du jour

\*\*\*

Gâteau moelleux à la poire et crème de mousseline à la chicorée

*Ouvert le midi : Lundi, mardi, jeudi, vendredi, dimanche.*

*Le soir uniquement sur réservation pour groupe + de 10 personnes.*

*Fermé le mercredi et le samedi.*

154 route des Anciens Combattants à Saint Folquin

Tel. 03 21 85 77 12

[aubeausoleil@hotmail.fr](mailto:aubeausoleil@hotmail.fr)

Facebook : beausoleil-restaurant-bar-carpodrome

**30 €**

**Boissons  
non**

**Nouveau !**

**Le Familial  
Audruicq**

Gwendoline et Babacar THIAM

**Menu 100% chicorée  
du 6 au 19 OCT**

Tartine fine au chèvre, poire et oignons caramélisés à la chicorée

\*\*\*

Burger du Nord, sauce chicorée

*(Buns, steak haché de bœuf, maroilles, oignons caramélisés à la chicorée, bacon, salade, pickles, oignons rouges, sauce chicorée)*

\*\*\*

Fondant au chocolat aux noix, cœur coulant à la chicorée

*Ouvert le midi du mardi au vendredi + le dimanche*

*Ouvert le soir du mardi au dimanche - Fermé le lundi*

181 rue de l'Église à Audruicq

Tel. 03 66 62 96 19

[contact@le-familial-audruicq.fr](mailto:contact@le-familial-audruicq.fr)

Facebook : [le.familial.audruicq](https://www.facebook.com/le.familial.audruicq) - Site internet : [www.le-familial-audruicq.fr](http://www.le-familial-audruicq.fr)

**25 €**

**Boissons non  
comprises**

**La Clef des Saveurs  
Vieille-Église**

Alicia et Damien BERTHE

**Menu 100% chicorée  
du 6 au 19 oct**

Salade de chicon braisé, pomme granny,  
noix et raisins secs, chèvre panné et vinaigrette à la chicorée

\*\*\*

Filet mignon de porc laqué à la chicorée et cuit à basse température, endive braisée, purée de carotte au cumin, sauce crémeuse à la chicorée et échalotes

\*\*\*

Tiramisu revisité à la chicorée et au spéculoos

*Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir. Fermé le mercredi.*

2015 Rue du Fort Bâtard à Vieille-Église

Tel. 03 21 97 22 90 ou 06 70 20 90 97

[restolacledessaveurs@gmail.com](mailto:restolacledessaveurs@gmail.com)

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

facebook : Restaurant La Clef des Saveurs

**35 €**

**Boissons non  
comprises**

**Les Petites Casseroles**  
Anne-Philippe MARQUIS

**Menu 100% chicorée**  
**du 6 au 19 OCT**

Terrine de foie de volaille à la chicorée

\*\*\*

Noix de joue de porc façon carbonade flamande

\*\*\*

Crème brûlée à la chicorée

*Ouvert tous les midis – Vendredi et samedi soir- Fermé lundi.*

5598 route d'Audruicq –Pont d'Hennuin à Saint-Folquin

Tél : 03 91 94 38 96

F Les Petites Casseroles

**25 €**

**Boissons non  
comprises**

**Café de la Mairie**

Alexandre et Mélanie DESGARDINS

**Menu 100% chicorée**  
**du 6 au 19 OCT**

**Menu semaine**

Poisson sauce beurre blanc à la chicorée sur fondue d'endives

\*\*\*

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)*

**18 € la semaine**  
**32€ le dimanche**  
**Boissons non  
comprises**

48 Place Général de Gaulle à Audruicq  
Tel. 03 21 35 68 22  
F café de la mairie à Audruicq

**Nouveau !**

**La Terrasse des Saveurs  
Ruminghem  
Géraldine CANET**

**Menu 100% chicorée  
Du 6 au 19 OCT  
Midi**

Tatin d'endives, caramel à la chicorée

\*\*\*

Tataki de bœuf mariné à la chicorée et ses nouilles sautées.

\*\*\*

Crème brûlée à la chicorée

*Tous les midis du lundi au dimanche*

1625 Rue Saint-Antoine à Ruminghem - Tel. 03 21 46 69 53

[g.canet@capgolfclub.fr](mailto:g.canet@capgolfclub.fr) - Facebook : CapGolfClub - [www.capgolfclub.fr](http://www.capgolfclub.fr)

**25 €**

**Boissons non  
comprises**

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



# MON COMMERÇANT A DU GOÛT

du 4 au 12 octobre

**+40**  
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 :



OTCI  
Office  
de Tourisme  
et du  
Commerce  
intercommunal

