

Sortie de l'ouvrage **PLURIELLE**, dont Hauts-de-France Tourisme est partenaire

En 2023, les Hauts-de-France ont été la première région française à recevoir le label « **Région Européenne de la Gastronomie** ».

Une reconnaissance européenne qui a amené la Région à se fixer parmi ses objectifs de **révéler et célébrer l'identité culinaire des Hauts-de-France**.

C'est dans cet objectif que l'agence Sublimeurs, en partenariat avec Hauts-de-France Tourisme, a conçu le livre *Plurielle*.

De l'Amertume à la Zythologie, l'ouvrage dévoile avec originalité, sous la forme d'un abécédaire, le fruit de rencontres avec **78 acteurs engagés et passionnés**.



Daniel FASQUELLE entouré de Alaude LEFEBVRE à gauche et Laureen ESMANGART à droite, de l'agence Sublimeurs

« Nous sommes une grande région de gastronomie : 1^{er} port de pêche, 1^{ère} région pour la diversité des fromages, 2^{ème} région brassicole. Ce nouvel ouvrage permettra de révéler la richesse et la diversité de notre gastronomie régionale, à nos habitants et à nos visiteurs. »

Daniel Fasquelle, Président de Hauts-de-France Tourisme.

D'Arras à Cambrai autour de l'andouillette, de la cramique du Nord au gâteau battu de la Somme, ou encore du haricot de Soissons au lingot septentrional, *Plurielle* nous dévoile les recettes et les produits qui **reflètent la richesse des identités des territoires de la région**.

Entre le potjevleesch, le waterzoï, ou le célèbre welsh, l'ouvrage nous invite également au voyage, en illustrant à quel point la région Hauts-de-France, région-monde, a su s'enrichir au fil du temps des cultures culinaires de nos voisins.

Alaude Lefebvre, Fondatrice et dirigeante de l'agence Sublimeurs :
« Sublimeurs a sillonné les routes des 5 départements des Hauts-de-France pour apprendre au contact de celles et ceux qui ont de belles histoires à raconter et qui perpétuent des savoir-faire représentant l'identité culinaire régionale. »



A l'image de son format original, *Plurielle* donne à voir **la créativité** des jeunes chefs de la région, passionnés et engagés, particulièrement attachés à **la diversité de nos produits régionaux**. Ils incarnent les valeurs humaines de **convivialité**, de **générosité** et de **partage** propres aux habitants des Hauts-de-France.

Vous découvrirez au fil des pages, les recettes et les bonnes adresses qu'ils nous dévoilent.

Informations sur [l'ouvrage Plurielle](#)



« Nous sommes des passeurs
d'histoires de nos producteurs et de
nos artisans, et parfois des passeurs
d'émotions. »

Alexandre Gauthier, Parrain de la démarche
« Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 »
et chef de la Grenouillère 2* à La-Madelaine-sous-Montreuil.