

# LES HAUTS-DE-FRANCE, TERRE DE GASTRONOMIE

En 2023, les Hauts-de-France ont été la première région française à recevoir le label «Région européenne de la gastronomie». Durant un an, les plats traditionnels, les chefs et les producteurs du territoire ont été mis en avant. Le point.

Lolita PÉRON



© Aletheia Press/L.Péron

De g. à dr. Claire Dufour, présidente de la Brasserie Dufour à Lille, Thibault Dufour, directeur général et chef de la Brasserie Dufour, Daniel Fasquelle, maire du Touquet et Alexis, co-gérant de la Brasserie du Pavé à Lille.

Pour les habitants des Hauts-de-France, les mots welsh, carbonnade flamande, ficelle picarde, flamiche au maroilles et endives au jambon évoquent des plats traditionnels et font saliver... Au-delà des frontières du Nord, cela n'est pas si évident. «Quand vous demandez à un habitant des Hauts-de-France de nommer un plat typique de notre région, il vous en cite deux ou trois. Faites la même chose avec un habitant venant d'Occitanie, en visite sur notre territoire, il ne sera pas forcément quoi vous répondre. Alors, imaginez un Européen...», introduit Daniel Fasquelle, maire du Touquet-Paris-Plage, le 21 décembre dernier à Lille.

C'est pourquoi, durant un an, grâce au label «Hauts-de-France, région européenne de la gastronomie 2023», Daniel Fasquelle, accompagné de «Hauts-de-France Tourisme», ont eu à cœur de faire rayonner l'identité culinaire de la région hors de ses frontières. Avec l'espoir d'attirer les touristes de l'Hexagone et des pays limitrophes, sur le territoire, non pas uniquement pour son patrimoine, mais aussi pour sa cuisine. «Mais ce n'était pas notre unique objectif. Nous voulions aussi valoriser la diversité de nos produits locaux, encourager les circuits courts et sensibiliser à une alimentation saine et durable», insiste, à l'heure de faire un bilan, Daniel Fasquelle.



© Aletheia Press/L. Péron

Le label «Hauts-de-France, région européenne de la Gastronomie 2023» avait pour ambition de mettre en avant les plats traditionnels et les produits du territoire

Pour ce faire, de nombreux événements ont été organisés.

### 730 MANIFESTATIONS

Ainsi, ce ne sont pas moins de 730 manifestations qui ont été labellisées «Hauts-de-France, région européenne de la gastronomie 2023». Par exemple, pour promouvoir la bière, s'est déroulé le printemps des brasseurs. Et, pour mettre les chefs étoilés de notre région à l'honneur, Daniel Fasquelle a bataillé pour que «TheFork Awards» se déroulent à Lille. Des fêtes ont également vu le jour, comme la fête de la crevette au Touquet ou le Championnat du monde la frite à Arras. «Ce que nous avons décidé, en plus de l'organisation de ces nombreux événements, c'est de publier des magazines sur la gastronomie dans la région», complète Daniel Fasquelle.

Côté publications, le livre «Plurielle», abécédaire culinaire en 59 mots de l'amertume à la zythologie, rédigé par les Sublimeurs s'est écoulé à 2 000 exemplaires. Le magazine «MasterChef», distribué en France et en Wallonie, s'est écoulé, lui, à 80 000 exem-

plaires. «Puis, nous avons eu des retombées médias très positives. Grâce à nos événements et nos publications, les journalistes ont écrit plus de 500 contenus sur notre région et sa gastronomie. Nous avons même une page dans un journal anglo-saxon», se félicite l' élu qui avait en charge le label.

### POUR SUIVRE LES EFFORTS

En 2024, le label change de mains. C'est la région de Saimaa, en Finlande, qui prend la suite des Hauts-de-France. Toutefois, Daniel Fasquelle et ses équipes comptent poursuivre leurs efforts. «Nous souhaitons continuer à labelliser des événements. Nous pouvons très bien imaginer un label régional», affirme l' élu. Des idées sont déjà dans les cartons. «Nous allons organiser un festival qui va s'appeler «des mets et des mots» à la Cité internationale de la langue française à Villers-Cotterêts, dans l'Aisne. D'autres livres sur la gastronomie en Hauts-de-France vont être publiés. Et nous allons suivre de près l'évolution de la Cité de la bière à Bailleul», conclut Daniel Fasquelle. La gastronomie, un atout pour la région.