



# Le Guide Gourmand du Calaisis

Partez à la découverte  
de nos producteurs  
et de nos restaurateurs



# Sommaire



## Le Pays du Calaisis, Terre de gastronomie et de terroir !



Consommer local et respecter les saisons sont des éléments essentiels pour une alimentation de qualité et responsable. C'est pourquoi le Pays du Calaisis s'engage dans le développement des circuits courts et de proximité en valorisant les producteurs (et transformateurs) du terroir et les restaurateurs investis dans cette démarche, et en mettant en valeur les Hommes, les paysages et les produits qui font la richesse de son patrimoine.

*Feuilletez et découvrez au fil de ces pages  
les bonnes adresses de ces producteurs, transformateurs et restaurateurs,  
leurs savoir-faire alimentaires et gastronomiques.  
Allez à leur rencontre pour goûter leurs spécialités :  
fromages de chèvre, moules et coques, miel, volaille de Licques, chicorée,  
jus de pommes, fruits et légumes de saison...*

Via ce réseau et dans une démarche de qualité, ces producteurs s'engagent à vendre directement leurs produits d'une fraîcheur irréprochable et issus de leur exploitation, dans le respect de l'environnement et des ressources naturelles, via leur point de vente à la ferme ou sur les marchés du Calaisis. Les restaurateurs, quant à eux, inscrivent au moins trois produits locaux et de saison sur leur carte durant toute l'année.

Depuis sa création en 2012, ce réseau local vient en appui aux manifestations et initiatives organisées par les intercommunalités et les communes sur le territoire du Calaisis, telles la Fête de la Chicorée ou la Fête de la Dinde.

Ce réseau est animé par le Syndicat Mixte du Pays du Calaisis (SyMPaC) qui œuvre pour la valorisation des produits et savoir-faire locaux, en partenariat avec les offices de tourisme et les intercommunalités du territoire :



Emmanuel AGIUS,  
Président du SyMPaC

4

Carte du Calaisis  
et les marchés



6

Les Maraîchers  
Fruits, légumes, plantes



12

Autres points de ventes  
Distributeurs, commerces



14

Les Éleveurs  
Bovins, porcins, volailles



20

Les Producteurs  
de produits laitiers  
Fromages, lait, crème, beurre



22

Les Pêcheurs  
Moules, coquillages, crevettes...



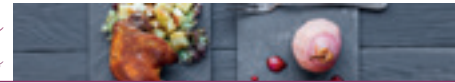
24

D'autres saveurs...  
Miel, chicorée, huile, café



28

Les Restaurateurs  
Gastronomiques, brasseries, estaminets



Sympac - Hotel de ville de Calais, Place du Soldat Inconnu 62100 Calais  
Directeur de la publication : Emmanuel Agius • Rédacteur : Valentin Caron • Crédits photos : Sympac et Bang communication  
Conception : Bang communication • Impression : Imprimerie ICO - Imprimé à 8 000 exemplaires





# Carte du Calaisis



-  Les maraîchers
-  Les producteurs de produits laitiers
-  D'autres saveurs
-  Les éleveurs
-  Les pêcheurs
-  Les restaurateurs



*Le Pays du Calaisis*

Les Marchés

## Andres

Place du Champ de foire : jeudi matin

## Audruicq

Place du Général de Gaulle : mercredi matin

## Blériot-Plage

Place de la mairie : vendredi matin

## Calais

Place d'Armes : mercredi matin et samedi matin

Place Crève-cœur : jeudi matin et samedi matin

Quai de la Colonne (port) : marché aux poissons, tous les matins (selon arrivage)

## Coquelles

Place de la Concorde : dimanche matin

## Coulogne

Place de l'église : lundi matin

## Escalles

Place de la mairie : marché estival de mi-juin à mi-septembre, le samedi de 17h à 20h

## Guînes

Place Foch : vendredi matin

## Hardinghen

Place du marché : de 16h à 19h du 15 avril au 15 octobre

## Licques

Place Henri et Christiane Collette : lundi matin

## March

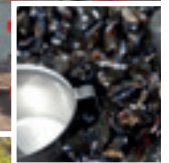
Place de l'Europe : mardi matin

## Oye-Plage

Place de la mairie : mercredi matin

## Sangatte

Place de la mairie : dimanche matin





# Les Maraîchers

Fruits, légumes et plantes



**Sophie Flahaut**  
**La Cueillette de Recques**



Rue du Plouy  
62890 Recques-sur-Hem



06.32.40.86.88  
06.15.63.47.69

cueilletederecques@gmail.com

Facebook / Cueillette Recques sur Hem

Sophie vous invite à faire le plein de fraîcheur pour régaler vos papilles. Brouettes, seaux et couteaux sont à votre disposition pour cueillir fraises et légumes du potager.

Profitez des fruits et légumes de saison cultivés près de chez vous et venez faire la provision de vitamines !  
A découvrir en famille !

**FRAISES**  
**LÉGUMES DE SAISON**



127 rue de l'église  
62610 Landrethun-lez-Ardres



03.21.35.46.60  
ferme-des-fraisiers@gmail.com

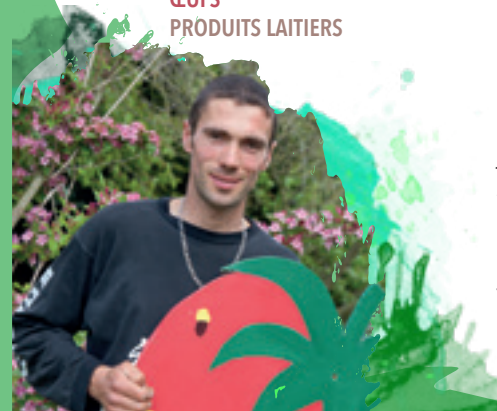
• **FRAISES**  
**ŒUFS**  
**PRODUITS LAITIERS**



**Denis et Daisy**  
**Hembert**  
**La Ferme des Fraisiers**

Sur cette exploitation installée au cœur du village, Denis et Daisy Hembert et leur équipe vous proposent leurs barquettes de fraises, de la mi-mai jusqu'à début septembre, à la ferme et sur les marchés.

Œufs, produits laitiers, terrines, confitures et sirops sont également en vente à la ferme.





3

### Franck Hembert et Aurélie Prouvost La Ferme du Boquet

Jouant sur des associations gourmandes et audacieuses, Franck a créé une grande variété de confitures originales qui connaissent un véritable succès. Elles sont préparées artisanalement avec des fruits de saison. Des fruits et légumes produits par notre maraîcher et vendus sur les marchés.



20 impasse de la Biette  
62850 Bainghen  
03.21.30.52.59  
franck.hembert@orange.fr  
Facebook / La ferme du Boquet

CONFITURES  
LÉGUMES DE  
SAISON



110 impasse Eustache de St-Pierre  
Hameau de Yeuse  
62610 Landrethun-lez-Ardres  
03.21.35.45.03  
sebetvalmaillard@orange.fr  
Facebook / La Ferme Maillard

FRAISES  
PRODUITS LAITIERS  
POULETS



5

### Sébastien et Valérie Maillard Au Panier Gourmand La Ferme Maillard

Au pays des fruits rouges, venez rencontrer la famille Maillard spécialisée dans la fraise de pleine terre. C'est également la terre des poulets de Licques, passez donc à la boutique pour remplir votre panier : fraises cueillies du jour, sirop, confitures, pâtes de fruits, poulets fermiers et produits laitiers (beurre, lait et crème).



4

### Jean-Charles et Marie-Pierre Level Verger de la Beussingue

Aux portes de Calais, dans un cadre calme et verdoyant, Jean-Charles et son équipe vous accueillent et vous proposent de cueillir vous-mêmes vos fruits et légumes frais. De la fin août à la mi-novembre, ce self cueillette vous offre le choix de récolter jusqu'à 12 variétés de pommes, 2 variétés de poires ou encore des légumes de saison. Profitez-en également pour goûter les jus de pommes et pommes/poires 100% pur jus.



112 route de Calais  
62231 Peuplingues  
06.72.13.23.31  
vergerdelabeussingue@orange.fr  
www.vergerdelabeussingue.com  
Facebook / Cueillette du Verger de la Beussingue

POMMES, POIRES  
LÉGUMES DE SAISON  
JUS DE FRUITS



6

### Isabelle Muys La Ferme Muys

Frédéric et Isabelle produisent des fruits et des légumes avec un grand respect des saisonnalités, tous leurs produits vendus sont issus de leur exploitation. Ils travaillent au jour le jour pour une garantie de fraîcheur. Des spécialités issues de leur production attiseront également vos papilles. Frédéric et Isabelle transforment leurs fruits et légumes en soupes, confitures ou chutney. Ils vous ouvrent les portes de leur exploitation sur rendez-vous avec une préférence pour le dimanche matin.

66 route de Guînes  
62137 Coulogne  
03.21.35.49.08  
06.83.38.98.77  
frederic.muys@orange.fr

FRUITS ET  
LÉGUMES DE SAISON



📍 Hameau de Berthem  
827 chemin de Calais  
62370 Zutkerque

☎ 06.07.34.60.60  
pepinieresdorine@gmail.com  
Facebook / Les Pépinières de Berthem

## 7 Dorine Rigoulet Pépinières de Berthem

A partir de fin mai, Dorine vous invite à la pépinière pour cueillir vos fraises en famille. Voilà de quoi ravir les gourmands et parer leur frimousse de belles moustaches rouges ! Vous y trouverez également des végétaux de plein air pour égayer votre jardin ainsi que la possibilité de récolter des pommes en septembre et en octobre.

FRAISES  
POMMES  
LÉGUMES DE SAISON



📍 9 rue de la Chapelle  
62370 Nortkerque

☎ 03.21.35.38.86  
naturpom@naturpom.com  
www.naturpom.com  
Facebook / Natur'Pom

## 9 Christian et Ludovic Tronet Natur'Pom

La pomme n'a plus de secret pour Christian et son fils Ludovic, transformateurs de pommes, de fruits rouges et légumes de saison. Leurs jus, cocktails de fruits et soupes de légumes ravissent les gourmets. Sur place, vous pourrez également y trouver une large gamme de produits du terroir. Diverses animations dont la visite du verger avec la fabrication de jus de pomme sont proposées pour le plus grand plaisir de tous.



JUS DE FRUITS  
CONFITURES  
POTAGES



## 8 Thierry Thomas Perle de Fraises

D'avril à octobre, dans ce village pittoresque, Thierry ouvre les portes de son exploitation pour vous faire découvrir la culture des différentes variétés de fraises.

Une excellente occasion de déguster fraises, confitures et jus de fruits "maison" confectionnés avec ses fruits rouges.

📍 671 rue du Val  
62610 Landrethun-lez-Ardres

☎ 03.21.35.48.53 / 06.25.97.83.61  
perlesdefraises@hotmail.fr  
Facebook / Perles de fraises

FRAISES  
CONFITURES  
JUS DE POMMES & POMMES-FRUIITS ROUGES



## 10 Dominique Voituriez La Ferme des Fleurs de l'Ha

Passionnée par son métier, Dominique vous accueille au sein de son exploitation et vous propose une gamme exceptionnelle de fleurs, de plantes et de compositions, cultivées dans le plus grand respect de la nature et des saisons. Cette hortultrice a également la particularité de cuisiner des fleurs et propose un large choix de plantes aromatiques, à consommer sans modération, qui sauront relever vos plats et surprendre vos convives. Accueil pédagogique pour tous types de publics.

📍 902 hameau de la Bistade  
62370 Sainte-Marie-Kerque

☎ 06.63.06.97.43  
dvoituriez@live.fr  
www.fleurs-de-laa.com

FLEURS PLANTES  
PLANTES AROMATIQUES  
COMPOSITIONS





## Autres points de vente

### 11 Aux Goûts de la Ferme

1380 route de Saint-Omer - 62100 Calais  
03.21.82.68.35  
sas-aux-gouts-de-la-ferme@orange.fr  
Facebook / Aux Goûts de la Ferme

Aux Goûts de la Ferme est un magasin de produits de terroir du Calais et des alentours. Dix agriculteurs et une vingtaine de dépôts vendeurs vous proposent, en direct et en un lieu unique, une gamme variée de produits alimentaires : viandes, foie gras, fruits et légumes, produits laitiers, soupes, confitures... Venez rencontrer ces producteurs et appréciez leurs produits de qualité du mercredi après-midi au samedi soir !



Distributeur automatique  
**POMMES DE TERRE, ŒUFS, VIANDES, YAOURTS, TARTES, FROMAGES...**

### 12 Terre d'Opale Jardin de Cocagne

800 rue du Pont d'Oye - 62162 Vieille-Eglise  
03.21.34.08.42 - contact@terredopale.fr  
www.terredopale.fr  
Facebook / Terre d'Opale



Terre d'Opale est une plate-forme de production et de diffusion de légumes, bios et solidaires, issus de fermes locales et de la production par une association d'insertion sur le site de l'Ecopôle Alimentaire de la région d'Audruicq. Ce regroupement de productions permet de diffuser des paniers de légumes issus de l'agriculture biologique sur l'ensemble du littoral de la Côte d'Opale. Un marché de produits bio se déroule sur place, tous les jeudis, de 16 h à 18 h.



Distributeur automatique  
**LÉGUMES BIO**



Hum !



miam...

## les distributeurs automatiques



- 13 Karine et Bernard Bouclet**  
367 rue des Croisettes  
62610 Rodelinghem  
06.77.50.40.46 ou 06.32.42.78.80  
Produits de saison :  
**ŒUFS, LÉGUMES, SOUPES, POMMES DE TERRE**
- 14 Benoît Hamerel**  
747 route de Saint-Tricat  
62340 Hames-Boucres  
03.21.35.12.03  
**POMMES DE TERRE**
- 15 Antoine et Laurent Lelieur**  
Lieu-dit Le Russolin  
62340 Hames-Boucres  
06.08.51.41.29  
**POMMES DE TERRE**
- 16 Edouard Lelieur**  
36 avenue de la Censé Hebron  
62610 Ardres  
03.21.35.43.45 ou 06.77.18.35.17  
**POMMES DE TERRE, LÉGUMES, ŒUFS**

Retrouvez également d'autres distributeurs automatiques  
chez les producteurs signalés par ce picto



# Les Éleveurs

Bovins Porcins Volailles

## 17 Bertrand Baey La Ferme

Depuis 2017, Bertrand Baey, éleveur de charolaises et de blondes d'Aquitaine, s'est lancé dans la vente directe de viande bovine. Toutes les pièces de bœuf sont vendues au détail : filet, rumsteak, entrecôte, côte à l'os, faux-filet, steak haché, rosbif... il y en a pour tous les goûts ! La vente de colis d'environ 10, 20 ou 30 kg est possible sur commande. Nourrie avec les propres céréales de l'exploitation et du tourteau de lin pour le goût persillé, la viande bovine est ensuite travaillée directement sur place par Marcel Evrard, boucher de profession.

📍 Départementale 940  
62231 Sangatte

☎ 03.21.00.12.24  
fermebaey-viandebovine@orange.fr  
www.fermebaey-viandebovine.com  
Facebook / Ferme Baey

**BŒUF**



📍 72 rue de Brêmes  
62890 Bonningues-les-Ardres

☎ 03.21.82.21.02  
lafermedelavalleedelahem@gmail.com  
Facebook / EARL La Ferme de la Vallée de la Hem

## 18 Jean-Yves Bourbiaux La Ferme de la Vallée de la Hem

**PORC  
CHARCUTERIE  
VOLAILLE  
BŒUF**

Au cœur de la vallée de la Hem, les frères Bourbiaux possèdent des élevages traditionnels de bœufs, de cochons et de volailles dont ils vendent la viande en demi-gros et au détail. Des viandes également transformées en foie gras, en pâté et autres cochonnailles. Au point de vente à la ferme ou sur les marchés du territoire, découvrez leurs productions fermières emblématiques du territoire.





19 **Nicolas et Séverine Delcroix**  
**L'Autruche du Terroir**

Rendez-vous sur l'exploitation de Nicolas et Séverine pour découvrir leur élevage d'autruches. Rôtis, saucissons, pâtés, rillettes et jambons vous attendent à la boutique. Divers objets artisanaux tels que des plumes colorées ou encore des œufs peints viennent également enrichir l'offre gourmande. Dépaysement assuré !



261 rue Notre-Dame  
62370 Zutkerque  
03.21.35.30.28  
autruche.notredame@wanadoo.fr  
www.fermedesautruches.com  
Facebook / Ferme des Autruches

**VIANDES ET  
CHARCUTERIE  
D'AUTRUCHES  
OBJETS  
ARTISANAUX**

288 rue de la Grasse Payelle  
62370 Zutkerque  
03.21.35.30.82 ou 06.33.02.78.25  
lachere.claude@gmail.com  
lachere.brigitte58@gmail.com

20 **Claude et Brigitte Lacheré**  
**La Ferme des Z'ailes**

Dans ce point de vente à la ferme, vous pouvez vous procurer de nombreux produits issus de l'exploitation de Claude et Brigitte durant toute l'année : poulets, cailles, pommes de terre et légumes de saison sur commande. Des visites pédagogiques sont possibles sur rendez-vous. Venez-y en famille pour en savoir plus sur l'élevage du poulet label Rouge de Licques mais aussi pour découvrir les animaux de la ferme ainsi que la basse-cour.

**VOLAILLE  
LÉGUMES**



21 **Christophe Leleu**  
**Le Cochon Licquois**

Christophe élève ses cochons sur paille et les engraisse à partir d'une sélection de céréales cultivées sur son exploitation. La viande est transformée de façon artisanale dans un atelier de découpe et commercialisée sous vide en petits conditionnements, à la ferme ou sur les marchés. Ce producteur propose également la vente de volailles de Courtebourne. À goûter absolument !

1 578 rue de Courtebourne  
62850 Licques  
06.24.76.12.56  
lecochonlicquois@orange.fr

**PORC  
CHARCUTERIE  
VOLAILLE**



402 impasse du Houlet  
62730 Marck  
03.21.82.70.22  
aucochondemarck@gmail.com  
www.aucochondemarck.com

22 **Alexis et Céline Poupart**  
**Au Cochon de Marck**

Éleveurs de porcs à Marck, Alexis et Céline Poupart ont choisi de valoriser au mieux leurs animaux en ouvrant un point de vente à la ferme. Créé en juin 2011, leur magasin vous propose une multitude de produits élaborés par leurs soins au détail, en demi-gros ou en colis.

**PORC  
CHARCUTERIE**



**23** Julien Saint-Maxent  
Carine Marchand  
Saint-Maxent  
Licques Volailles

Toutes les volailles fermières, élevées en plein air, Label Rouge de Licques sont identifiées de leur naissance jusque dans les rayons. Licques Volailles offre une large gamme de volailles, des verrines et une gamme été.

Possibilité de visites (élevage, abattoir et conditionnement) sur réservation.

777 rue de l'Abbé Pruvost  
62850 Licques

03.21.35.80.03  
contact@licques-volailles.com  
www.licques-volailles.fr

**VOLAILLES  
VERRINES**



*Sur commande uniquement*

**24** Benjamin Fasquel  
Ferme du Charolais Audruicquois

416 rue Ferdinand Piers - 62370 Audruicq  
06.48.08.91.43  
benjaminfasquel62@gmail.com  
Facebook / Ferme du Charolais Audruicquois

La famille Fasquel élève des vaches Charolaises à Audruicq depuis 1990. Passionné, Benjamin a naturellement repris le flambeau en 2016. Il s'occupe quotidiennement de ses 80 bêtes pour qu'elles donnent leur meilleure viande, vendue en caissette, sur commande, directement aux consommateurs, particuliers comme professionnels. Vente directe, circuit-court, qualité et traçabilité, ce jeune agriculteur ne manque pas d'atouts !



**25** Guillaume  
et Sylvain Lheureux  
Ferme du Grand Dunkerque

495 rue de l'Oie - 62370 Saint-Folquin  
06.34.16.47.98  
fermedugranddunkerque@gmail.com



Avec un élevage de 200 brebis allaitantes, Guillaume et Sylvain Lheureux proposent la vente directe de colis de viande d'agneau, en caissette, sur réservation. Sur cette exploitation, ces 2 agriculteurs produisent et commercialisent également des légumes (oignons, pommes de terre et carottes) tout au long de l'année.

**26** Guillaume et Hélène Fouble  
Ferme du Bout du Breuil

910 rte d'Hardinghen - 62132 Hermelinghen  
06.46.34.20.99 ou 06.88.47.59.36  
lafermeduboutdubreuil@gmail.com  
Facebook / La Ferme du Bout du Breuil

Guillaume est un jeune producteur de bœufs ; veaux ; œufs et pommes de terre en agriculture biologique, mais également de porcs élevés à l'ancienne sur paille et nourris avec des céréales de qualité (lins, tournesol...). La viande est vendue au détail ou en colis sur réservation. Une large gamme de produits bio locaux est proposée par Hélène dans le point de vente directe à la ferme : légumes et fruits de saison, jus de pomme, cidres, confitures, fromages... il y en a pour tous les goûts !



Beeeh..



cot cot cot...



meuh !!!



# Les Producteurs de produits laitiers



Marie-Ange  
Banquart  
Le Chèvremarie

624 rue de la Nostraëten  
62370 Audruicq

03.21.82.58.34  
chevremarie@orange.fr  
Facebook / Le chevremarie

Dynamique et enthousiaste, Marie-Ange élève quatre-vingts chèvres de race alpine dont elle transforme le lait en de savoureux fromages.

Lait, tartes, fromages frais ou aromatisés, ces spécialités laitières séduiront le palais des plus fins gourmets. À découvrir absolument !



FROMAGES  
LAIT  
TARTES



330 impasse du Pire Aller  
62850 Herbinghen

03.21.85.81.79  
earldelalonguehaie@orange.fr



Valentin Debonne  
EARL de la Longue Haie

FROMAGES  
YAOURTS  
CRÈME FRAÎCHE  
BEURRE  
LAIT

Avec le lait des vaches et des chèvres du troupeau familial, Valentin confectionne d'onctueux fromages fermiers. Des fromages à pâte pressée non cuite (Le Valentino du crombet nature, fumé, aux herbes et au cidre), à pâte molle à croûte fleurie (Le Licquois) ou lavée (le Rond-Pis). Lait cru, beurre fermier, crème fraîche et yaourts artisanaux complètent cette offre gourmande.





# Les Pêcheurs

Moules Coquillages Crevettes



**Julien Cuvilier**  
La Bouchot des 2 Caps

2103 route de Waldam  
62215 Oye-Plage

03.21.97.03.46 / 06.85.01.58.88  
contact@labouchotdes2caps.fr

Implantée depuis 2002 sur la Côte d'Opale, la Bouchot des 2 Caps élève le mytilus édulis sur ses concessions en mer, situées sur les communes de Oye-Plage et Audinghen. Elle est ensuite distribuée chez les grossistes, restaurateurs et poissonniers après 12 à 18 mois d'élevage. La production, certifiée agriculture biologique, est également disponible pour les particuliers, de juillet à décembre, au point de vente sur le site de Oye-Plage. Venez (re)découvrir ce produit de qualité !

MOULES



Quai de la Colonne  
62100 Calais

06.08.27.88.80  
lapaysannedesmers@gmail.com  
Facebook / La paysanne des mers



**Myriam Pont**  
La Paysanne des Mers

MOULES  
COQUILLAGES  
CREVETTES



Des moules de pays, bigorneaux, salicornes, crevettes grises ou roses, palourdes et d'autres produits frais vous sont proposés tout au long de l'année par Myriam Pont, la Paysanne des Mers, à l'aubette "Pêche à pied", sur le quai de la Colonne à Calais.

Venez donc y rencontrer cette figure emblématique du Calaisis et de la Côte d'Opale !



# D'autres saveurs

...

Miel Chicorée Huile Café

31

Chantal  
et Eric Bouin  
L'Or de Colza



63 rue Wattré  
62890 Mentque-Nortbécourt

03.21.85.19.96  
ebouin@wanadoo.fr  
www.fermedunortbert.fr  
Facebook / L'Or de Colza, ferme du nortbert

Éric et Chantal vous donnent rendez-vous chez eux afin de vous initier à la fabrication de l'huile de colza première pression à froid. Cette huile, très bonne pour la santé, est destinée à l'assaisonnement de vos plats. Elle est produite à la ferme avec les colzas cultivés sur l'exploitation. Voilà donc une huile à déguster et une ferme à visiter ! Vous y trouverez également l'huile de tournesol première pression à froid, produite sur l'exploitation, et destinée à la cuisson et à l'assaisonnement.

HUILES



125 avenue Paul Machy  
62215 Oye-Plage  
03.21.36.49.25  
contact@lescafesduperejaco.fr  
www.lescafesduperejaco.fr  
Facebook / Les cafés du père Jaco

16 CAFÉS PURES ORIGINES  
6 ASSEMBLAGES MAISON

32

Jacques Delgrange  
Les cafés du père Jaco

Torréfacteur indépendant, Jacques torréfie ses cafés dans son épicerie devant ses clients selon une méthode ancienne, c'est-à-dire par une torréfaction lente et à faible température permettant ainsi une cuisson parfaite et à "cœur" du grain. Cette méthode artisanale, et traditionnelle préserve la richesse des arômes et vous garantit l'extrême fraîcheur de ses cafés. Goûtez "Le café d'la Vieille", un café du Nord, tout comme autrefois, 100% valeur locale et Ansérien mélangé à la chicorée Lutun, dans cette boutique aux multiples saveurs et senteurs.



**33 Sylvie Hennuyer**  
Le Rucher  
des Mille Monts

Sylvie est une apicultrice investie sur le territoire du Calaisis. Elle possède des ruches sur différents sites, aux abords de la Côte d'Opale ou à l'intérieur des terres, ce qui lui permet de vous proposer du miel aux saveurs bien distinctes mais toujours aussi gouteuses.  
À découvrir et à déguster sans modération !

15 rue Antoine de Lumbres  
62850 Licques  
03.21.85.47.24 - 06.86.67.58.40  
lerucherdesmillemonts@sfr.fr  
Facebook / Le rucher des mille monts

**MIEL**



**35 Vincent Lutun**  
Chicorée du Nord

Cette entreprise artisanale et familiale est installée depuis 1934 dans la région d'Audruicq Oye-Plage, principale zone de culture de la chicorée. Vincent, son propriétaire, est désormais le dernier torréfacteur artisanal de la région. Sur place, laissez-vous envoûter par les parfums des chicorées en grains et liquide !

493 route de l'Etoile  
62215 Oye-Plage  
03.21.82.17.67  
vincentlutun@chicoreedunord.fr  
www.chicoreedunord.fr  
Facebook / Chicorée Lutun

**CHICORÉE**



11 digue du Canal de Calais  
62370 Saint-Folquin  
03.21.35.51.10 ou 06.17.72.66.94  
hochart.hugues@free.fr  
Facebook / Huilerie du Pays de Langle

**34 Hugues et Liliane Hochart**  
Huilerie  
du Pays de Langle

**HUILE**

Agriculteurs et producteurs de colza, Hugues et Liliane transforment une partie de leur récolte en huile vierge 1<sup>ère</sup> pression à froid pour l'assaisonnement et la cuisson. C'est une huile riche en oméga 3 et 6 et l'une des plus pauvres en acide gras saturé, qui de ce fait, aide à lutter contre le cholestérol.  
Elle est conditionnée en bouteille de 25 et 50 cl, disponibles au point de vente à la ferme, mais aussi dans des épicerie fines et dans quelques supermarchés de la région.



savoureux !



onctueux...



subtil





# Les Restaurateurs

Gastronomiques  
Estaminets & Brasseries

## 36 Christophe Auchedé The London Bridge

12 place d'Armes - 62100 Calais  
03.21.85.85.79 - londonbridge@wanadoo.fr  
www.londonbridge-calais.com  
Facebook / London Bridge

Cuisine traditionnelle, végétarienne et végan à base de produits locaux dans ce restaurant de type brasserie - pizzeria : dégustez une grande diversité de plats et de desserts faits maison. Salades, pizzas, pièces de viandes, spécialités Ch'ti ou encore le traditionnel moules-frites vous attendent pour ravir vos papilles et passer un agréable moment, en famille ou entre amis, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



## 37 Jean-Roger Bossut Château de Cocove

Avenue de Cocove - 62890 Recques-sur-Hem  
03.21.82.68.29 - contact@chateaudecocove.com  
www.chateaudecocove.com  
Facebook / Château De Cocove

Ancienne bâtisse du XVIIIème siècle, le château de Cocove vous accueille toute l'année dans un cadre magique. La cuisine gastronomique, la cave exceptionnelle de vins français et le restaurant avec vue panoramique sur le parc arboré de onze hectares ne manqueront pas de vous séduire. Cet hôtel 4\* vous propose également 22 chambres dans la bâtisse et 3 pavillons dans l'enceinte du château.



## Sébastien et Delphine Boudein La Boudinière

2 691 route de Waldam - 62215 Oye-Plage  
03.21.85.93.14 - contact@laboudiniere.com  
www.laboudiniere.com  
Facebook / La Boudinière

À proximité d'un littoral préservé, la Boudinière vous accueille dans un cadre rustique et une ambiance familiale. Sébastien élabore une cuisine traditionnelle qu'il décline en os à moelle, ris de veau, charcuteries maison, tripes ou encore boyaux gras et pièces de bœuf pour le plus grand plaisir de vos papilles.



38

39

### Grégory et Graziella Bouret L'Auberge de l'Étoile

916 route de l'Étoile - 62215 Oye-Plage  
03.21.35.67.71 - gregory.bouret@sfr.fr  
www.auberge-deletoile.com



Près de la réserve naturelle du Platier d'Oye, l'Auberge de l'Étoile vous propose une cuisine traditionnelle et gastronomique à base de produits frais et de saison. Possibilité d'accueillir des groupes jusqu'à 60 personnes.

40

### Marie-Line Cape La Clef des Saveurs

2 015 rue du Fort Bâtard - 62162 Vieille-Église  
03.21.97.22.90 - laclafdessaveurs@gmail.com  
www.laclafdessaveurs.fr  
Facebook / Restaurant La Clef des Saveurs



Dans un cadre chaleureux, Marie-Line Cape vous propose une cuisine française, raffinée délicatement présentée. En couple, en famille ou en groupe, venez déguster des plats faits maison. En été, vous pourrez également profiter de sa terrasse donnant sur un jardin aromatique et fleuri.



### Pierre et Sylvie Carton Au Flot de Yeuse

90 rue des Jonquilles  
62610 Landrethun-lez-Ardres  
03.91.91.11.83  
auflotdeyeuse@hotmail.com  
Facebook / Au flot de yeuse

41

Dans cet estaminet, Pierre et Sylvie réalisent de bons plats régionaux faits maison avec des produits locaux : tourte au maroilles, toast chèvre Marie, potjevleesch, carbonade à la bière, côte charcutière... le tout dans un cadre verdoyant et convivial !

BOUQUEHAULT



PORT DE CALAIS



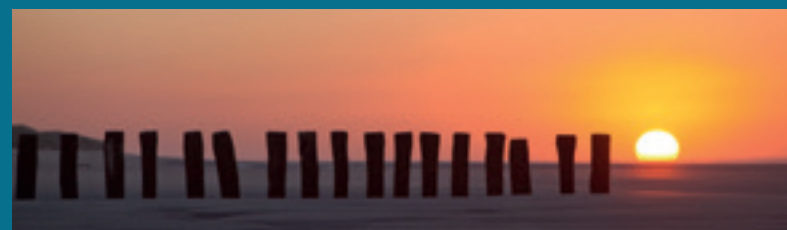
GUÎNES



RECQUES-SUR-HEM



SANGATE

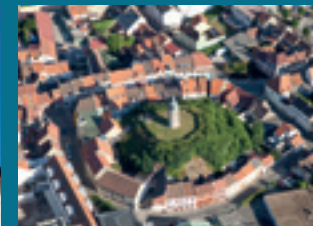


MARAIS DE GUÎNES

ARDRES



GUÎNES



*Pays du Calais*





## Matthieu Colin Le Grand Bleu

8 rue Jean-Pierre Avron - 62100 Calais  
03.21.97.97.98 - [www.legrandbleu-calais.com](http://www.legrandbleu-calais.com)  
Facebook / Restaurant Le Grand Bleu

42

Dans son restaurant gastronomique, Matthieu conçoit une cuisine inventive et originale, riche en couleurs et en saveurs. Les produits frais et issus de l'agriculture biologique sont au cœur de cette cuisine créative.



## 43 Patrick Comte Histoire Ancienne

20 rue Royale - 62100 Calais  
03.21.34.11.20 - [p.comte@histoire-ancienne.com](mailto:p.comte@histoire-ancienne.com)  
[www.histoire-ancienne.com](http://www.histoire-ancienne.com)  
Facebook / Restaurant Histoire Ancienne

Dans un élégant bistro de style Art Déco, Patrick revisite les grands classiques des brasseries traditionnelles parisiennes. Au menu de l'artisan restaurateur, une cuisine généreuse et raffinée : cassoulet, tête de veau sauce ravigote...



## 44 Olivier Cnockaert La Scierie

3 739 route de Gravelines - 62370 Saint-Folquin  
Tél : 03.28.65.29.44 - [lascierie@orange.fr](mailto:lascierie@orange.fr)  
Facebook / Restaurant la scierie

À quelques pas de la cité fortifiée de Gravelines, ce restaurant traditionnel à la cuisine gastronomique et raffinée vous accueille dans un cadre intime et chaleureux.



## Alexandre Desgardins Café de la Mairie

48 place du Général de Gaulle  
62370 Audruicq  
03.21.35.68.22

45

Sur la place d'Audruicq, réputée pour son marché hebdomadaire, Alexandre vous accueille avec simplicité dans un cadre chaleureux. Ce jeune restaurateur enthousiaste défend une cuisine familiale de qualité. Formule tout compris en semaine et à la carte le dimanche.

## 46 Yannick Dufrenne Estaminet du Roy

80 route de Guînes - 62610 Brêmes-les-Ardres  
03.91.91.59.70 / 06.84.31.00.72  
[contact@estaminetduroy.fr](mailto:contact@estaminetduroy.fr)  
[www.estaminetduroy.fr](http://www.estaminetduroy.fr)  
Facebook / Estaminet du roy

Dans un cadre authentique et chaleureux, Yannick Dufrenne vous concocte une cuisine flamande, artisanale et du terroir, faite à base de produits frais et locaux. Un service traiteur pour diverses occasions et la vente de plats à emporter vous sont également proposés dans ce restaurant situé à proximité du lac d'Ardres.



## 47 Coralie Feron Auberge du Manoir de Brugnobois

205 route de Bainghen - 62850 Surques  
03.21.32.32.54  
[aubergealaferme@aol.com](mailto:aubergealaferme@aol.com)  
[www.brugnobois.com](http://www.brugnobois.com)

Succombez aux charmes de ce beau manoir du XVIème siècle. Le chef y réalise avec talent une cuisine régionale élaborée à partir de produits du terroir. Coq de Licques au vin ou encore assiette surquoise sauront séduire vos papilles. Des chambres d'hôtes et 2 gîtes calmes vous permettront de prolonger ce séjour gourmand.





**Sophie Guibon-Pinto** 89 boulevard Blanchard - 62340 Guînes  
**Auberge des Trois-Pays** 03.21.35.08.83  
 Facebook / L'Auberge des Trois Pays **(48)**

Sophie vous accueille avec sympathie et simplicité dans cette brasserie à la cuisine traditionnelle. Vous pourrez y savourer de bons plats régionaux (welsh, sole meunière, aile de raie, filet mignon au cidre...) et également découvrir quelques spécialités portugaises, notamment la paëlla aux fruits de mer (sur réservation) ou encore les travers de porc à tout moment.

**(49) Bertrand Lefebvre** 1 digue Gaston Berthe - 62100 Calais  
**Au Côte d'Argent** 03.21.34.68.07 - lefebvre@cotedargent.com  
 www.cotedargent.com  
 Facebook / Au Côte d'Argent



Face à la plage de Calais, c'est un véritable appel au large que vous propose Bertrand, dans son établissement, au décor digne des plus beaux paquebots. Sur la carte gastronomique, les produits de mer côtoient avec bonheur ceux de la terre. Bertrand réalise une cuisine sage, respirant la fraîcheur.



**Frédéric Lefranc** 786 route des Anciens Combattants  
**Au Petit Pêcheur** 62370 Saint-Folquin  
 09.53.86.41.89 **(50)**  
 Facebook / Au Petit Pêcheur chez Fred



Sur les bords de l'Aa, Frédéric et son équipage élaborent une cuisine traditionnelle à base de produits frais. Vous y dégusterez quelques plats phares comme l'andouillette, l'aile de raie, les gambas, la côte à l'os, le welsh ainsi que la fameuse formule moules-frites proposée tous les weekends. Pour vos événements, repas ou cocktails dinatoires, vous pouvez également faire appel au service traiteur qui saura répondre à vos attentes.

**Fernand Leroy** 255 rue Jean Moulin - 62100 Calais  
**Aquar'aile** 03.21.34.00.00 - f.leroy@aquaraile.com **(51)**  
 www.aquaraile.fr  
 Facebook / Aquar'aile



Restaurant panoramique avec 40 mètres de baies vitrées. Vue imprenable sur la mer du Nord, la plage de Calais et les côtes anglaises. Sur votre table, profitez d'une cuisine traditionnelle au goût unique concoctée par le chef cuisinier Jean-Pierre Morichon et toute son équipe.



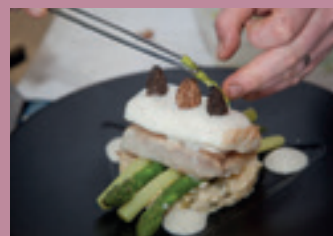
**Alain Moitel** 173 boulevard Gambetta - 62100 Calais  
**Les Grandes Tables** 03.21.35.30.11 **(52)**  
**du Channel** channel@lesgrandestables.com  
 www.lechannel.fr  
 Facebook / Les grandes tables du Channel



Les Grandes Tables sont installées au cœur du Channel, lieu de vie artistique. Une carte bistrot et une offre gastronomique vous sont proposées chaque jour dans un cadre atypique. Les propositions culinaires, inspirées des produits régionaux, se renouvellent en permanence au gré des arrivages et des saisons. Des ateliers de cuisine sont également organisés tous les mois.



produits de saisons



locavore !



# Les recettes de chef !

À préparer avec des produits locaux, évidemment !



## Quiche aux poireaux et au chèvre

(pour 6 personnes)

- 1 pâte brisée
- 4 petits poireaux
- 150 g de fromage de chèvre
- 15 cl de crème liquide
- 3 œufs
- muscade râpée
- sel et poivre

1. Épluchez les poireaux, ôtez les extrémités et coupez-les en rondelles.
  2. Faites chauffer le beurre dans une cocotte, ajoutez les rondelles de poireaux, salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire à feu moyen durant 15 à 20 min environ en remuant souvent.
  3. Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
  4. Cassez les œufs entiers dans un saladier et battez-les au fouet avec la crème, la noix de muscade râpée, du sel et du poivre. Ajoutez les rondelles de poireaux, puis le chèvre coupé en morceaux et mélangez à nouveau.
  5. Versez le mélange dans le fond de tarte.
  6. Enfournez à 200 °C durant 30 min environ.
- Dégustez chaud ou froid !



## Bœuf bourguignon d'automne

(pour 4 personnes)

- 600 g de bœuf
- 150 g de poitrine fumée
- 60 g de beurre
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à s. de farine
- 6 baies de genièvres
- ½ l de vin rouge
- bouillon de bœuf
- champignons des bois

1. Découpez le bœuf en cubes et la poitrine fumée en morceaux.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte en fonte, dans lequel vous faites revenir l'oignon émincé, la poitrine fumée et la viande. Veillez à ce que la viande soit saisie sur tous les côtés.
3. Saupoudrez de farine et faire un roux brun. Mouillez avec le vin rouge (vous pouvez également flamber la viande avec le genièvre) et mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez les grains de genièvre, le laurier, salez, poivrez et laissez mijoter. Au besoin, vous pouvez rallonger la sauce avec du bouillon.
4. Coupez les champignons des bois en lanière. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez-les à la sauce.
5. Servez bien chaud avec une purée maison, des pommes vapeur ou encore des pâtes fraîches.



## Ch'ti Ramisu à la chicorée

(pour 10 personnes)

- 1 paquet de spéculoos
- 250 g de mascarpone
- 1 bol d'infusion de chicorée
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de cassonade
- 6 cuillères à soupe de chicorée liquide
- 15 g de chocolat amer en poudre

1. Préparez votre infusion : un bol d'eau chaude et 3 cuillères à soupe de chicorée liquide. Versez dans une assiette creuse.
2. Trempez les spéculoos un à un dans cette infusion. Disposez-les dans le fond de votre plat (épaisseur : un à deux spéculoos maximum).
3. Battez les jaunes d'œufs avec la cassonade et 3 cuillères à soupe de chicorée liquide puis ajoutez le mascarpone.
4. Montez fermement les blancs en neige et le sel. Incorporez-les délicatement à la préparation.
5. Recouvrez les spéculoos de cette préparation.
6. Réservez au réfrigérateur pendant 24 heures avant de servir.
7. Au moment de servir, saupoudrez de chocolat en poudre.



## Philippe Mené Les Dunes

48 route Nationale - 62231 Blériot-Plage  
03.21.34.54.30 - p.mene@les-dunes.com  
www.les-dunes.com - Facebook / Les Dunes

53

À proximité de la plage, Philippe met un point d'honneur à travailler les produits frais de la Côte d'Opale dans ce gastronomique classé 2 cheminées et 3 cocottes au Logis de France. Dans un cadre chaleureux et spacieux, ce chef vous fait partager sa passion pour l'art culinaire à travers ses plateaux de fruits de mer, ses poissons du jour amoureuxment préparés, ses recettes végétariennes ainsi que ses viandes de qualité.



## 54 Antoine et Déborah Nacry Au Lion d'Or

28 rue de l'église - 62132 Hardinghen  
03.21.82.09.96  
estaminetauliondor@gmail.com  
Facebook / Estaminet Au lion d'or



ESTAMINET  
RANDONNÉE

Dans un cadre authentique et accueillant datant de 1759, Antoine et Déborah réalisent de bons plats régionaux élaborés à partir de produits frais et locaux. Tous les midis, une formule comprenant 2 plats et 2 desserts vous est proposée en plus de la carte. Vous y dégusterez de la carbonade flamande, du poulet au maroilles, du potjevleesch, de la crème brûlée à la chicorée ou encore du tiramisu au spéculoos... Il y en a pour tous les goûts !

## 55 Pierre Nouchi La Sole Meunière

1 boulevard de la Résistance - 62100 Calais  
03.21.34.43.01  
solemeuniere@solemeuniere.com  
www.solemeuniere.com  
Facebook / La Sole Meunière



Pierre vous accueille dans un cadre chaleureux face au port de plaisance. Sa salle privée avec terrasse peut être réservée pour vos repas d'affaires ou familiaux. Didier Routier, le chef du restaurant, s'attèle à vous proposer une cuisine créative et de qualité changeant au gré des saisons.





Hum !



miam...

56

## Patrick et Annie Péru Le Tacot

91 rue A. et G. Parmentier - 62850 Licques  
03.21.85.08.81  
letacot62850@hotmail.com  
www.restaurant-letacot-licques.fr

Dans le joli bourg de Licques, Patrick et Annie proposent une cuisine simple, goûteuse et généreuse dans la tradition des bistrotts. Leur table est fréquentée pour son potjevleesch « Maison » et sa tête de veau servie le dernier mercredi de chaque mois, sur réservation.



ESTAMINET  
RANDONNÉE



## Frédéric Pouilly La Maison du Chef

67 avenue de Rouville - 62610 Ardres  
03.21.34.91.05  
contact@lamaisonduchef.fr  
www.lamaisonduchef.fr  
Facebook / La Maison du Chef

57



La Maison du Chef est un restaurant gastronomique alliant produits frais et locaux dans un menu régulièrement mis à jour. Le chef, Frédéric Pouilly est présent en salle pour aller à votre rencontre. En période estivale, venez découvrir le « Jardin du Chef » ! L'accueil de groupes est possible sur réservation.

# Infos

## Syndicat Mixte du Pays du Calaisais (SyMPaC)

Hôtel de ville de Calais  
Place du Soldat Inconnu  
62100 Calais

☎ 03.21.00.83.35  
✉ lecalaisisonyprendgout@pays-du-calaisis.fr  
🌐 www.lecalaisisonyprendgout.com  
📘 facebook/lecalaisisonyprendgout

## Office de Tourisme Intercommunal Calais Côte d'Opale

12 boulevard  
Georges Clémenceau  
62100 Calais

☎ 03.21.96.62.40  
✉ accueil@calais-cotedopale.com  
🌐 www.calais-cotedopale.com  
📘 facebook/otcalais  
🐦 @Calaistourisme  
📍 Office de Tourisme Calais Côte d'Opale

## Office de Tourisme Pays d'Opale - Guînes

9 Avenue de la Libération  
62340 Guînes

☎ 03.21.35.73.73  
✉ contact@paysdopale-tourisme.fr  
🌐 www.paysdopale-tourisme.fr  
📘 facebook/paysdopalepromotionetcommunication

## Office de Tourisme Pays d'Opale - Ardres

Chapelle des Carmes,  
Place d'Armes  
62610 Ardres

☎ 03.21.35.73.73  
✉ contact@paysdopale-tourisme.fr  
🌐 www.paysdopale-tourisme.fr  
📘 facebook/paysdopalepromotionetcommunication

## Comité de Promotion Économique et Touristique Intercommunal de la Région d'Audruicq Oye-Plage (CPETI)

Point Info Tourisme Région  
Audruicq Oye-Plage  
66 place Général de Gaulle  
BP 4 - 62370 Audruicq

☎ 03.21.00.83.83  
✉ bienvenue.regionaudruicq@ccra.fr  
🌐 www.tourismeaudruicq-oyeplage.fr  
📘 facebook/CpetiAudruicq

Juillet/août : Point d'Informations Touristiques  
sur le marché d'Audruicq le mercredi matin



# Retrouvez les producteurs

sur les événements et festivités du Calaisis

## Comices agricoles

Audruicq, deux semaines avant Pâques  
Ardres, une semaine avant Pâques

## Théâtre à la ferme Printemps

Le théâtre s'invite dans les fermes de la région Audruicq Oye-Plage. Au programme de ce festival, un mariage insolite entre théâtre et terroir, à voir, à écouter et à manger !

Infos : CPETI, 03-21-00-83-83

## Kermesse de la Moule Septembre

(par l'association des Toques et sans cravate)  
A Calais, sous chapiteau, une ambiance guinguette vous attend avec piste de danse et moules-frites pour un moment convivial.

Réservations : Office de Tourisme Intercommunal  
Calais Côte d'Opale, 03-21-96-62-40.

## Semaine Nationale du Goût Octobre

Les restaurateurs proposent à leur clientèle un menu gourmand spécialement élaboré pour l'occasion avec des produits du terroir. (Re) découvrez le bonheur d'une cuisine de saison préparée avec des produits locaux.

## Fête de la Chicorée

3<sup>ème</sup> week-end d'octobre

La chicorée rythme la région d'Audruicq avec ses promenades spectacles, ses circuits de découverte, ses expositions ou encore son salon du terroir consacré à la chicorée.

Infos : CPETI, 03-21-00-83-83

## Fête du Hareng Novembre

Salle du Minck de Calais, le hareng, prince de nos côtes, est présent sur les tables, lors d'une après-midi festive.

Informations : Office de Tourisme Intercommunal  
Calais Côte d'Opale, 03-21-96-62-40.

## Fête de la Dinde Décembre

Découvrez à Licques, cette fête culturelle et gustative, classée parmi les 100 plus belles de France. Au programme : marché de terroir ; défilé de dindes et des Codineries ; dégustation de la fameuse potée Licquoise et de grillades de volailles ainsi que des repas animés.

Réservations et infos : Licques Volailles,  
03-21-35-80-03 ou Office de Tourisme  
Pays d'Opale, 03-21-35-73-73.

D'autres événements et marchés fermiers à retrouver sur :



Facebook / Le Calaisis, on y prend goût  
[www.lecalaisisonyprendgout.com](http://www.lecalaisisonyprendgout.com)