

VISITE

OPALE & FLANDRE

Art de vivre en Côte d'Opale & Flandre

DÉCORATION

2023 : esthétique
& design d'espace en cuisine

ÉVASION

Étaples-sur-Mer : l'art en flânant

GASTRONOMIE

Deux chefs en cuisine,
une star : la Saint-Jacques

omnisports

NOUVEAU À ETAPLES-SUR-MER

A proximité du centre-ville,
découvrez notre nouveau programme « La Salicorne » à Etaples-sur-Mer.



30 appartements :

- T2, T2 Cab, T3, T3 Cab et T4
- Parking, terrasses, balcons

A partir de 194 000 €



WWW.EDOUARDDENIS-IMMOBILIER.COM

0 800 950 750

Scène de gourmandises

Vous allez beaucoup entendre parler de gastronomie cette année ! Si vous ne le savez pas encore, notre région Hauts-de-France a été labellisée région européenne de la gastronomie. Une reconnaissance diablement efficace quand on s'en empare pour mettre en lumière l'expression « *Du Champ à l'Assiette* ».

Parce que côté champ, Dame Nature nous a gâtés ! Champions pour la pêche, la pomme de terre, l'endive, les fromages, le sucre : oui tout ça et tant d'autres choses ! Côté tables, des chefs rivalisent de goût et de bagout pour transformer ces richesses en délicieuses recettes.

En ce mois de février, un peu comme dans une cuisine, ça monte en puissance, ça s'agite, ça prépare, ça chauffe ! Et nous aussi ça nous a mis l'eau à la bouche. Alors dans chaque numéro toute l'année, nous vous emmènerons à la découverte d'un produit local, sublimé par deux chefs, un côté terre et un côté mer.

Une route des saveurs joyeuse pour partager de bonnes choses, dans nos restaurants ou dans vos cuisines !

Bonne lecture
Claire Decraene



Conçoit et installe votre cheminée depuis 1985



ART DU FEU

76 bis boulevard de la liberté - 59000 Lille

Tél. : 03 20 57 42 93

www.artdufeu.fr

Nouveauté! Venez découvrir une Sélection des plus beaux accessoires autour du feu
sur notre site dans l'onglet «La Boutique»



N°53 FÉVRIER 2023

07. **Ça bouge :**
on fait quoi en région
Opale/Flandre
11. **Zoom :**
Cassel,
c'est géant !
13. **Culture :**
5 bonnes raisons
d'aller au Winter
Jazz Festival
14. **Gastronomie :**
Deux chefs
en cuisine, une star :
la Saint-Jacques
21. **Évasion :**
Étaples-sur-Mer :
L'art en flânant
27. **Décoration :**
2023 : esthétique
& design en cuisine



Pays d'origine du papier : Allemagne
Taux de fibres recyclées : 0%
Certification : 100% PEFC
Ptot (Eutrophisation) : 0,020 kg/t

Magazine gratuit édité par Visite Editions - Dépot légal à parution : N° ISSN En cours Tirage moyen : 40 000 EXEMPLAIRES Document non contractuel. Sous réserve d'erreur typographique ou de vente. Les annonceurs sont responsables de leur publication. Toute reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages, images ou textes publiés est strictement interdite.

Directrice de publication : Barbara BERRET - **Service commercial :** Chouki CHAIEB & Louise HAMAIDE - **Rédaction :**

Claire DECRAENE, Emilie DEBLOCK & Coline LOURME - **Direction Artistique :** Marion PERRET-GENTIL - **Graphisme :** Louise DYBIZBANSKI - **Diffusion :** Tony BOUQUILLON & Benjamin SENAIVE - **Photo de couverture :** Jef Aérosol © Ville Étaples - **Imprimerie :** Imprimerie MORDACQ - Visite Editions - S.A.R.L. au capital social de 100 000 € - PARC EUROPE - ESPACE EUROPE - 340-4 Avenue de la Marne - Batiment E - 59700 MARCQ EN BAROEUL - Tél : 03 28 33 89 00 - Fax : 03 28 33 89 01 - Ayant pour gérante Barbara Berret. Principaux associés : METIVE.

Envoyez-nous vos communiqués de presse avec vos actualités et photos de vos nouveautés sur redaction@visitedeco.com ou redaction@visite-immo.com.

Retrouvez-nous sur : www.visitedeco.com / www.lirevisite.com

contact@lirevisite.fr • 03 28 33 89 00



FOIRE
AUX CARRELAGES
DU 24 MARS AU 2 AVRIL



INSPIRATIONS ET NOUVEAUTÉS

LES DERNIÈRES TENDANCES CARRELAGES SONT DANS NOS SHOWROOMS

MILBLED-WIMEZ

DEPUIS 1946

ROQUETOIRE
2360 rue d'Aire
03 21 39 00 98

BURBURE
1 rue Nationale
03 21 54 31 35

LONGUENESSE
Av. Clemenceau
03 21 98 01 38

www.milbled-wimez.com

EN TRAVAUX

CONCOURS



© Ville Boulogne-sur-Mer

Golden Street Art

Pour la 9^e année, le site www.trompe-l-oeil.info organise le Golden Street Art : l'élection de la plus belle fresque réalisée en France durant l'année écoulée. Si l'on vous emmène à Etaples dans ce numéro, ce sont 6 fresques de Boulogne-sur-Mer et de Calais qui sont en lice parmi les 50 sélectionnées. Rendez-vous dans le prochain numéro pour les résultats !

BON PLAN



© Hauts-de-France/Nicolas Bryant

S'échapper à deux

Si la Saint-Valentin tombe le mardi 14 février, rien ne vous empêche de célébrer votre amour le week-end précédent ! Et pour les bons plans de dernière minute, vous pouvez compter sur la plateforme Week-end Hauts-de-France. Hauts-de-France Tourisme vous propose cette année une sélection de plus de 60 offres Saint-Valentin.

Rendez-vous sur :

**www.weekend-esprithautsdefrance.com/
[week-end-saint-valentin](#)**

ATTRACTIVITÉ

Une future cité de la Bière

À votre avis, où sera implantée la future Cité de la Bière dans les Hauts-de-France ? Lille, Arras, Béthune, Armentières ou ailleurs ? Réponse dans quelques mois !

La région a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour lancer le projet d'un lieu "expérientiel, dédié à la célébration de la culture bière des Hauts-de-France", à l'image de la Cité du vin à Bordeaux. À suivre...

PRESSE

Hauts-de-France, Foodie fun

Et devinez quelle région est citée par The Guardian comme l'une des 23 grandes idées de voyage pour 2023 ?

La région Hauts-de-France, région européenne de la gastronomie ! Une ambiance gourmande qui séduit outre-Manche donc, avec pour étapes de prédilection selon la journaliste britannique Carolyn Boyd, Lille, la Flandre, Montreuil-sur-Mer et Chantilly. On plussoit !

IMMOBILIER



Flash immo !

Envie de profiter toute l'année du dynamisme et de l'attractivité du littoral ? Entre Cucq et Stella, cette villa d'architecte, située dans un secteur calme et agréable, est peut-être la maison de vos rêves ! D'une superficie de 152 m², elle se compose de 5 pièces sur 2 niveaux. Suite parentale en rez-de-chaussée, belle terrasse, garage et jardin clos et arboré : ce bien proposé par ALLCIM vous garantit des prestations de qualité ! La villa sera disponible au premier trimestre 2024. Frais de notaire réduits à 3%, réglementation thermique RE2020.

Pour en savoir plus, contactez ALLCIM.

Tél. : 07 62 70 73 50 • infovente.allcim@gmail.com

Plus de 40 activités pour les vacances de février !

Et si vous passiez de super vacances au Pays de Saint-Omer ? Pour réveiller votre imaginaire en famille, découvrez les sorties originales comme une enquête dans un train des années 70, la rencontre d'une chouette qui parle, une partie de roller dansante ou une soirée "Jeux de société". Envie d'intéresser vos enfants à la culture et à l'art ? Lectures, théâtre, chasses au trésor, rencontres avec des personnages farfelus ou même réalisation de recettes de cuisine ou création musicale avec un atelier DJ : nos activités culturelles vont les passionner !

Ils sont plutôt sciences et histoire ? Emmenez-les à la Coupole d'Helfaut-Wizernes pour apprendre en s'amusant grâce à des ateliers, des expériences incroyables ou la découverte de ces cinq sens. Un atelier proposé à Enerlya, leur fera découvrir les secrets de la gravité. Enfin, les amoureux de nature feront du marais audomarois un gigantesque terrain d'explorations ! Venez découvrir des oiseaux avec la LPO ou observer les insectes à la Maison du Marais. Les plus aventureux rejoindront l'équipage du "Sous-Marais", un sous-marin de plus de 20 mètres de long à la Maison du Marais, ou partiront en expédition en bateau avec Ô Marais by Isnor pour percer le secret des légendes et observer les trésors de la faune locale.

Infos et réservations sur
www.tourisme-saintomer.com ou au 03 21 98 08 51.



© Tourisme en Pays de Saint-Omer



© Tourisme en Pays de Saint-Omer

ARCHITECTURE



© Yannick Delva

Un stade remarquable

Dans son dernier numéro spécial retraçant « Une année d'architecture en France », la rédaction du magazine AMC Architecture a classé le stade Marcel-Tribut à Dunkerque (2014) parmi les 100 bâtiments qui ont marqué 2022. Cette distinction notoire dans le cercle des aménageurs, urbanistes et architectes récompense l'intégration cohérente du stade dans la ville. *"Il redonne une cohérence à un ensemble d'architectures hétéroclites, matérialisée par une enveloppe elliptique simple"*. Dessinés par le cabinet dunkerquois d'architecture Sockeel, associé à l'agence Olgga, le stade Tribut et son enceinte de 5 000 places se distinguent également par leur éco-conception.

LABEL



© Studio Sd Stef Darmon

Neufchâtel-Hardelot, toujours + familiale

La station vient officiellement de renouveler son label Famille Plus, décroché pour la première fois en 2010. Obtenu pour une durée de 3 ans, il récompense les efforts de la ville et des prestataires touristiques menés pour faciliter la vie des familles et des enfants

(accueil, activités pour petits et grands, commerces pour les familles, etc.) Le label à été attribué à 107 stations, dont seulement 4 villes dans les Hauts de France : Neufchâtel-Hardelot, Le Touquet, Merlimont et Berck-sur-Mer.
www.familleplus.fr

NATURE



© Claire Decraene

À la découverte des estuaires

Quatre boîtes immersives ont pris place à l'entrée de Maréis, à Étaples. Cette scénographie étonnante nous immerge au cœur de la richesse écologique des estuaires du littoral. La Slack, le Wimereux, la Liane, la Canche, l'Authie, la Somme et la Bresle, ces espaces abritent des espèces et des habitats uniques.

C'est ce que le Parc naturel marin des estuaires picards et de la mer

d'Opale vous propose de découvrir avec une scénographie ludique qui plaira à toute la famille.

Jusqu'au 26 juin à Maréis, cette exposition sera visible à la Maison de la Baie de Somme à Lanchères du 19/07 au 13/09, à la Maison du Parc naturel marin de Saint-Etienne-au-Mont le 16/09 et à Nausicaà du 20/09/2023 au 01/09/2024.
www.mareis.fr

SALON

Du vin au féminin

Au Touquet, cela fait 30 ans que ce salon vous déniche des pépites. Les 11 & 12 février 2023, venez à la rencontre de 85 producteurs de vin et des gourmandises sélectionnés.

Rendez-vous à la salle des 4 Saisons, avenue de l'Hippodrome, samedi et dimanche de 10h à 19h30. Entrée 7 € avec un verre de dégustation offert.



NEWS



EXPO

Nicolas Eekman à Gravelines

Le musée du dessin et de l'estampe originale met en lumière le graveur Nicolas Eekman, à l'occasion du don de 238 estampes et dessins. Nicolas Eekman (1889-1973) peintre-graveur hollandais, est né à Bruxelles et s'installe à Paris en 1921. Il se dit « Flandrien » car sa culture est bien celle d'un homme du Nord. Il observe avec affection l'homme et ses passions : les paysans laborieux, les amants tourmentés, les vagabonds rêveurs... Gravant avec virtuosité le bois et le métal, Eekman est un ardent défenseur de la figuration. Venez découvrir son dessin expressionniste, teinté de cubisme et proche des expressionnistes flamands jusqu'au 12 novembre. Salle de la poudrière, Musée du dessin et de l'estampe originale de Gravelines.

www.gravelines-musee-estampe.fr

LE CHOIX DE BELLES ADRESSES SUR LA CÔTE D'OPALE

CUCQ - À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DU TOUQUET-PARIS-PLAGE

LES DUNES D'ELOA



À PARTIR DE
199 000€

APPARTEMENTS DU T2 AU T4

BERCK-SUR-MER
À DEUX PAS DU CENTRE-VILLE

COTTAGE



À PARTIR DE
174 500€

APPARTEMENTS DU T2 AU T4

BERCK-SUR-MER
À DEUX PAS DE LA BAIE D'AUTHIE

VILLA NATURE



À PARTIR DE
259 900€

MAISONS DU T4 AU T5


GROUPE
SOFIM

06 47 49 40 63
06 66 47 92 80



WWW.GROUPE-SOFIM.COM

Cassel, c'est géant !

Déjà village préféré des Français, la jolie cité flamande fait à nouveau parler d'elle pour un arbre absolument incroyable et un exploit sportif historique.
Et si vous vous laissiez tenter par le pays de Cassel ?



© OT Cœur de Flandre

Sous le hêtre des rencontres

Le hêtre pleureur de Cassel, situé dans le jardin public, sur la terrasse du Château, est devenu en janvier l'arbre de l'année 2022. Déjà labellisé "Remarquable" en 2021, *Fagus Sylvatica Pendula* mesure plus de 20 mètres de long et de large. Du haut de ses 143 ans, celui qui a été surnommé le "Hêtre des rencontres" deviendra peut-être l'arbre européen de l'année 2023 !



© OT Cœur de Flandre

Charivari flamand

Envie de vous enivrer de joie collective ? Le carnaval d'hiver a lieu le 19 février et les festivités commencent à 7h du matin. Les Casselois se réveillent avec tambours, grosses-caisses et cymbales et sortent leur géant Reuze Papa (à 15h). Il faut revenir au carnaval d'été, à Pâques, pour le voir danser avec Reuze Maman. Ou profitez d'une visite au Musée de Flandre pour saluer le couple des géants originaux, classés au patrimoine immatériel de l'Unesco et vous amuser en famille avec la programmation "Charivari" spéciale vacances.

* Un concours du magazine Terre Sauvage et de l'Office national des Forêts.

ZOOM



Pays de Cassel vs... PSG !

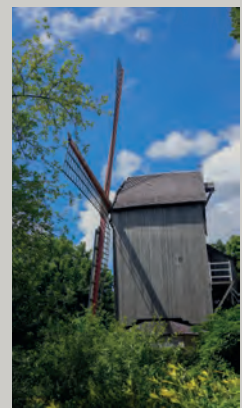
Ils ont fait vibrer toute la région Hauts-de-France. Le club de foot US Pays de Cassel a affronté le PSG en 16^e de finale de Coupe de France le 25 janvier dernier, dans un stade Félix Bollaert plein à craquer ! 38 000 spectateurs dont une grande majorité aux couleurs du club, noir et jaune, ont soutenu leurs champions. Un événement historique et joyeux, dont la défaite 7-0 ne parvient pas à ternir l'exploit.

Infos et agenda :

- **Soutenez le hêtre pleureur en votant sur le site :** treeoftheyear.org
- **Sorties :** Visite du moulin de Cassel, tous les samedis à 14h30 / Enquête à Cassel (jeu piéton) : les samedis 11 et 25 février et le mercredi 15 février. Infos : Office de tourisme Cœur de Flandre - Tél : 03 74 54 00 77 - www.coeurdeflandre.fr www.cassel.fr



© OT Cœur de Flandre



© OT Cœur de Flandre

- **Les animations "Charivari" au Musée de Flandre :** www.museedeflandre.fr

r é s i d e n c e
ALTEIA
BERCK SUR MER

LANCEMENT COMMERCIAL IMMINENT

Chaque appartement bénéficie
d'un stationnement privatif et d'un extérieur.



**À 200 MÈTRES DE LA PLAGE
DU STUDIO AU T5**

 **CRÉER
PROMOTION**

Tél 06 15 48 24 53

Groupe  **Quartz**

Tél 06 20 11 52 20



LIREVISITE  **.com**

À l'affût des bonnes adresses pour manger, séjourner et s'accorder un bol d'air frais sur la côte ?
Avec lirevisite.com, emportez votre magazine Visite Déco
en version numérique avec vous, partout et tout le temps !

IMMOBILIER • DESIGN • DÉCORATION • TOURISME • MODE • RÉGION

5 bonnes raisons d'aller au Winter Jazz Festival

Le Winter Jazz Festival revient du 15 au 19 février au Touquet-Paris-Plage.
Une signature musicale qui va comme un gant à la plus britannique des stations françaises.

1

Pour voir de grandes stars.

Ils avaient mis la barre haute l'année dernière avec Michel Jonasz et Ibrahim Maalouf. Et quelle affiche cette année !

Avec pour parrain le charismatique André Manoukian - il sera en duo avec la chanteuse Robin McKelle le **15 février** - le festival ouvert en décembre par Melody Gardot sera clôturé par la reine Barbara Hendricks.

2

Pour découvrir la culture jazz.

Si vous pensez que ce n'est pas pour vous, détrompez-vous. Le festival met l'accent sur la variété et la mixité des genres. **Madeleine Peyroux, Kevin Norwood, Genius en hommage à Ray Charle, les Haricots Rouges ou encore Imagination feat Lee John** et son répertoire aux accents disco, soul et funk : c'est un jazz accessible, créatif, mâtiné de blues et de swing que vous découvrirez sur scène.



3

Pour swinguer dans toute la station.

Hôtels, restaurants, bars et rues : le jazz s'invite dans toute la station. Les Haricots Rouges seront à l'Hôtel Westminster le **samedi 18 février**.

4

Pour se cultiver et s'amuser.

Visite guidée sur le thème de l'Art déco (Le Touquet sera d'ailleurs l'une nouvelle destination du Printemps de l'Art déco 2023) découverte de l'architecture balnéaire ou de la nature, montée du phare, puces (**le 12 février**), stages de golf, le programme est riche au mois de février !

5

Pour s'échapper en amoureux.

Du jazz et du romantisme ! Tentés par un coucher de soleil gourmand en duo au sommet du phare ? Organisée par le Pôle Patrimoine & Nature du Touquet & Co, cette escapade romantique promet d'être inoubliable. **Le samedi et le dimanche 11 et 12 février**.

Du 15 au 19 février, tout le programme sur www.jazzautouquet.com.
Rendez-vous au Palais des Congrès du Touquet
Infos et billetterie sur : www.letouquet.com - Tél : 03 21 06 72 00.



Entre Terre & Mer

PAR CLAIRE DECRAENE

Entre terre et mer, la région Hauts-de-France a du goût et du caractère ! La sincérité qui caractérise notre gastronomie est le fruit d'un terroir authentique, à la richesse étonnante et encore mal connue.

Ici des éleveurs, des cultivateurs, des marins-pêcheurs font naître des produits d'excellence.
Ici des chefs subliment ces richesses pour le plaisir des sens.
Des ports, des champs, des vergers : depuis toujours, la terre est nourricière et source d'inspirations culinaires.
Ce goût du vrai et du bon, cette authenticité et cette diversité, nous vous invitons à les célébrer avec nous durant toute cette année 2023 ! Pour que le label Région européenne de la gastronomie rayonne, pour faire de cet événement une grande fête des saveurs, nous mettons nos deux magazines, Visite Déco X Immo & Visite Opale Flandre sous l'étendard des délices pour une série de Visites Gourmandes, à savourer comme un irrésistible feuilletton !

De Lille à la Côte d'Opale, nous vous emmenons dans chaque épisode à la découverte d'un produit du terroir, local et de saison, revisité par deux grands chefs.
Complices et amusés, ils vous ouvrent les portes de leurs cuisines pour vous dévoiler des recettes originales, généreuses et créatives.

Alors laissez-nous vous raconter ces histoires savoureuses qui vous donneront envie de vous balader, de cuisiner et bien sûr de vous régaler !

Interviews, astuces, conseils et fous rires en cuisine !
Retrouvez ces Visites Gourmandes en vidéo sur la Chaîne YouTube "Visites Gourmandes".

La Saint-Jacques, La perle de la Côte d'Opale

Elle est locale, délicate et emblématique de la Côte d'Opale. La coquille Saint-Jacques, perle gourmande, est un cadeau de la mer et une source infinie d'inspiration pour les cuisiniers.

D'Étaples-sur-Mer à Marcq-en-Barœul, les chefs Pierre Chavatte et Diego Delbecq ont choisi ce coquillage aux saveurs fines et iodées pour imaginer deux recettes bien différentes, aux signatures affirmées.

L'or blanc d'Étaples-sur-Mer



© DR

“Une source infinie
d'inspiration
pour les cuisiniers.”

La coquille Saint-Jacques est de tous les étals et fait la fierté d'Étaples-sur-Mer ! L'ancien port de pêche garde vivace la tradition de la pêche autour de la Coopérative Maritime Etaploise, d'une flottille d'une quarantaine de bateaux qui débarquent leur pêche en criée de Boulogne-sur-Mer, le 1^{er} port de pêche en France et de nombreuses poissonneries. La saison a commencé le 1^{er} octobre 2022 et durera jusqu'à mai.

“C'est une bonne saison, confirme Dominique Thomas, responsable de l'OP CME Manche Mer du Nord. Pour les navires de la CME en 2022 cela représente 1.283 tonnes pour un chiffre d'affaires de 4.2 millions d'euros (1^{ère} espèce en valeur) Nous pêchons environ 1400 tonnes en une saison. Les gisements se trouvent en baie de Seine, en Normandie et au large de Boulogne. La taille minimale à respecter est de 11 cm et bien sûr, elles doivent arriver vivantes sur les étals.”

Locale et de saison

Les Saint-Jacques font non seulement partie de notre patrimoine culinaire régional, mais elles sont aussi saines et bonnes pour la santé. Apprendre à les consommer, les cuisiner en pleine saison, c'est participer à l'économie locale et c'est aussi se garantir d'avoir dans son assiette le meilleur produit au meilleur prix. Il tourne entre 6 et 20 € / le kg en moyenne dans les poissonneries.

Chaque année, la Fête de la Coquille met en valeur cette tradition locale et clôture la saison ! Animations, démonstrations de chefs, dégustations, concerts : les 8 et 9 avril le port d'Étaples-sur-Mer célèbre son or blanc... en grand.

Aux Racines du terroir

Joli clin d'œil, juste en face de la Coopérative Maritime Etaploise, c'est dans une ancienne poissonnerie que le restaurant Racines a été créé il y a 4 ans ! "Des kilos de Saint-Jacques sont déjà passés par ici", sourit le chef Pierre Chavatte, en train d'ouvrir avec dextérité les coquilles toutes fraîches. "Imaginez, elles étaient encore en mer cette nuit ! Elles viennent tout droit du bateau de pêche

Ita Est, un coquillard étaplois qui débarque sa pêche à Boulogne-sur-Mer", explique t-il. "Moi c'est vraiment ce que je conseille : les acheter vivantes bien sûr et en direct."

La coquille Saint-Jacques, il la travaille de différentes manières, en fonction de l'inspiration et en utilisant toutes ses ressources, de la barde à la noix en passant par le corail.



© Clémentine Cailleteau



© Marie Guillaume

Une cuisine généreuse

Formé au lycée hôtelier du Touquet, passé en apprentissage chez Marc Meurin, dont il retient "la passion, la rigueur du travail et les beaux produits", Pierre Chavatte a travaillé dans de nombreuses maisons, de Lille à Paris en passant par Laventie, Étaples, etc., avant de créer un restaurant à son image. "Racines, c'est le reflet d'une cuisine de terroir, instinctive et inspirée des produits locaux.

Avec mes partenaires, nous partageons l'amour du bon. J'essaie d'aller les voir le plus possible, d'échanger avec eux et je les mets à l'honneur sur la carte."

Dans ce restaurant qui invite au lâcher prise, on comprend pourquoi cet adepte de la générosité et de l'authenticité a été récompensé par un Bib gourmand en 2021.

La recette de Racines

SAINT-JACQUES - CHOU-FLEUR - CLÉMENTINE

Pierre Chavatte vous propose une recette inédite où il joue des textures, des saveurs et des couleurs ! Au programme, des noix de Saint-Jacques poêlées, accompagnées d'un chou-fleur cuisiné en 3 façons et réveillé par la fraîcheur d'une clémentine Corse et bio. Le fruit vient mettre un coup de peps à la Saint-Jacques et arrondit l'amertume du chou-fleur. Une recette harmonieuse et surprenante, parfaitement entre terre et mer !

www.restaurant-racines.fr



© Clémentine Cailleteau

Préparation

1. Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, réserver les noix, les bardes et les coraux. Cuire l'autre moitié coupée en morceaux dans un mélange de crème liquide et de lait à hauteur pendant 15 minutes. Écumer, mixer, ajouter le liquide de cuisson pour obtenir la consistance d'une purée. Réserver.
2. Réaliser le fumet. Laisser suer la garniture aromatique dans de l'huile d'olive pendant 2 min, ajouter les bardes et déglacer au vin blanc. Ajouter de l'eau à hauteur, laisser réduire 30 min. Passer l'ensemble au chinois, ajouter une noix de beurre et laisser entre 10 et 15 minutes à feu doux.
3. Nettoyer 1 chou-fleur et le faire rôtir au four à couvert environ 45 minutes à 180°C, avec de l'huile d'olive, le jus et les zestes de deux clémentines. Ajouter 20 min de cuisson à découvert.
4. Couper le 2^e chou-fleur en 2. Cuire les sommités de la première moitié à l'eau en veillant à ce qu'elles restent croquantes. Réserver.
5. Poêler les coraux, ajouter les suprêmes de clémentines, déglacer au vinaigre. Mélanger avec les sommités de chou-fleur, du persil plat, la vinaigrette, le sel et le poivre. Réserver.
6. Saisir les noix de Saint-Jacques de chaque côté sur une poêle bien chaude. Les passer 30 secondes au four pour qu'elles soient bien nacrées à cœur avant de servir.
7. Dresser en déposant les Saint-Jacques sur un trait de purée, assembler avec le chou-fleur rôti et la salade. Entourer l'ensemble avec le fumet de bardes.

En bonus, retrouvez dans notre vidéo la réalisation de cristallines de persil pour décorer ce plat.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 2 choux-fleurs
- 4 clémentines
- Beurre
- 30 cl de crème liquide
- Sel et poivre

Pour le fumet :

- 1 échalotte
- ½ poireau
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- Du thym et du vin blanc.

Pour la vinaigrette :

- Vinaigre balsamique blanc
- Huile d'olives
- Sel et poivre.

Le Savoir Verre

Le sommelier du restaurant Racines, Jean-François Wacogne, fils et petit-fils de pêcheur à Étapes, a choisi un vin orange du Rhône, sélectionné par Oenoflyer, pour accompagner cette recette. "Le Délire de Coppi est un vin du jeune Domaine l'Iserand de Saïda Anghour et Jean-François Malsert.

C'est un vin vibrant, issu d'une agriculture biodynamique et écologique, qui correspond à la cuisine de Pierre, naturelle et enthousiasmante. Il offre au nez des arômes de nectarine et de pêche, sa délicatesse répond parfaitement avec la clémentine et la Saint-Jacques de cette recette."

www.oenoflyer.com



Rozò, l'art des plats singuliers

Chez Rozò, la cuisine est une scène sincère, ouverte sur une salle spectaculaire, au caractère industriel affirmé, à la fois épuré et chaleureux. Derrière une grande verrière, l'équipe de Camille Pailleau et Diego Delbecq s'active. À Marcq-en-Barœul, le couple a choisi de transformer une ancienne imprimerie pour poursuivre l'aventure Rozò, commencée avec une première adresse dans le Vieux-Lille.

"C'est ici, aujourd'hui que commence à s'exprimer réellement notre cuisine", explique le chef originaire d'Hazebrouck. Formé chez Marc Meurin au Château de Beaulieu, il garde de ce mentor l'esprit créatif et instinctif passé dans de grandes maisons. De Christophe Saintagne, qu'il a accompagné au Plaza Athénée, au Meurice et au Papillon à Paris, il retient la rigueur et la vision d'une cuisine percutante, vive et technique.



© DR



© DR

Exigence et précision

"Je suis un adepte du produit bien fait, par des gens qui aiment leur métier. C'est important d'aller chercher les produits chez les artisans et les producteurs d'à côté qui travaillent dur pour nous donner le meilleur en cuisine", poursuit Diego Delbecq. Sa cuisine, exigeante et précise, s'appuie sur la pureté des saveurs. *"Nous voulons d'abord faire une cuisine, bonne dont*

on se souvient parce que l'on s'est régalés, tout simplement." Il travaille les produits selon leur arrivage et leur pleine maturité. En local, mais pas seulement, tant qu'il s'agit de produits d'exception. La Saint-Jacques de Boulogne *"vient d'arriver ce matin, c'est un produit magnifique"*. Il la cuisine dans cette philosophie de transparence et de gourmandise pour qu'elle exprime pleinement ses saveurs.

"On laisse le produit le plus naturel possible en apportant les condiments qui vont le révéler, la bonne touche d'acidité, d'amertume, de la tension avec gourmandise." La cuisine de Rozò a été saluée par un prix *"Grand de Demain"* du Gault & Millau en novembre dernier, après 8 mois d'ouverture à peine. Une belle récompense pour cette équipe engagée.

La recette de Rozò

ENTRÉE - SAINT-JACQUES & CHAMPIGNONS

Diego Delbecq présente une recette qui préserve la pureté de la Saint-Jacques, tout en sublimant sa fraîcheur et sa texture. Il a choisi un champignon rosé de Paris, produit juste à côté, à Comines, pour accompagner les noix de Saint-Jacques. *“Le champignon va apporter du caractère, beaucoup de force et ce côté cave qui va se marier parfaitement avec la subtilité et la sucrosité de la Saint-Jacques.”*

Le résultat est à la fois puissant et équilibré, gourmand et frais.

www.restaurant-rozo.fr

Ingrédients

Pour 4 assiettes :

- 16 coquilles de Saint-Jacques
- 35 champignons de Paris
- De l'huile d'olive verte
- 1 à 2 citrons (ici des citrons Meyer)
- Vinaigre de bonite (Tosazu)
- Feuilles de gélatine
- Crème liquide
- Miso blanc
- Sel & poivre
- 1 gousse d'ail

Préparation

1. Pour les noix de Saint-Jacques :

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, récupérer les noix et bien les nettoyer.

2. Pour la gelée de champignons et le jus de champignon fermenté :

- Éplucher et laver 20 champignons.
- Les mixer avec une cuillère à soupe de gros sel.
- Les laisser fermenter dans un bocal fermé 7 jours dehors.
- Cuire l'ensemble 3 heures à 120°C dans un four à sec et récupérer le jus.
- Utiliser la moitié du jus pour réaliser la gélatine (1 feuille de gélatine pour 100 g).

- Faire réduire l'autre moitié pour obtenir le jus de champignons fermenté.

3. Pour le tartare de champignons :

- Hacher 10 champignons.
- Les mélanger avec de l'huile d'olive verte, le jus d'un citron, quelques gouttes de Tosazu, de l'ail haché, du sel et du poivre.

4. Pour la crème de Miso :

- Mettre 2 cuillère à soupe de miso blanc dans la crème liquide.
- Mixer.
- Et réserver dans une poche à douille.



VISITES GOURMANDES

Dressage

1. Avec une poche à douille, disposer en rond la crème de miso au centre de l'assiette.
2. Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les placer sur la crème de miso.
3. Déposer une cuillère à café de tartare de champignons sur les noix de Saint-Jacques et ajouter un peu de pulpe de citron (Meyer) sur le tartare.
4. Disposer dans l'assiette quelques dés de gelée de champignons.
5. Entourer l'ensemble de jus de champignons fermenté et perler avec de l'huile d'olive.
6. Réaliser des copeaux très fins de champignons à la mandoline et venir les disposer sur le côté des noix de Saint-Jacques.

Retrouvez l'interview du chef, le dressage de cette assiette et l'accord mets & vins du sommelier Philippe Platel sur notre chaîne YouTube Visites Gourmandes.

Le Savoir Verre

Le sommelier Philippe Platel, a choisi un vin d'Oenoflyer, issu des terroirs de Savoie, pour accompagner cette recette.

“Les terroirs de Savoie sont à tort peu mis en avant en France et trop souvent associés à des plats un peu clichés comme la fondue, explique-t-il, alors qu'il s'agit de grands vins de gastronomie. J'ai choisi un vin blanc d'Adrien Berlioz, vigneron à Chignin, en plein cœur de la Savoie. La trame franche, vibrante et saline de la cuvée Zulline, s'accorde parfaitement avec la Saint-Jacques et avec le champignon travaillé à cru et les agrumes.”

www.oenoflyer.com

LE LUXE À L'ÉTAT BRUT

RANGE ROVER
SPORT



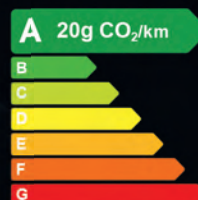
Opale Premium Automobiles

118 ZI de la Liane, 62200, Boulogne-sur-Mer
03 21 10 21 96

landrover.fr/boulognesurmer

Disponible en version hybride rechargeable.

Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP) : 0.8 à 0.9. RCS n° 509 016 804



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

L'art en flânant

PAR CLAIRE DE CRAENE

Nous n'avions jamais exploré la cité des pêcheurs
sous cet angle. À Étaples-sur-Mer, le street-art
s'invite dans la ville depuis quelques années.
L'occasion d'une jolie promenade hivernale
pleine de couleur et de poésie.



LE LILAS

BOULOGNE-SUR-MER

À DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT

UNE ADRESSE
EXCEPTIONNELLE
FACE À LA MARINA
DU 2 AU 4 PIÈCES

TVA
5,5%*

ICADE-IMMOBILIER.COM
03 53 24 44 44

UNE COPROMOTION



MAXI
GROUPE

&



* «Le Lilas» à Boulogne-sur-Mer est situé sur une zone faisant l'objet d'une convention de rénovation urbaine, les acquéreurs pourront bénéficier d'un taux de TVA réduit à 5,5 %, sous réserve de respecter certaines conditions parmi lesquelles : Ne pas dépasser un plafond de revenus (article 278 sexies I 11° du Code général des impôts) et acheter un logement neuf en zone ANRU destiné à être la résidence principale de l'acquéreur. Pour les livraisons intervenant à compter du 1er janvier 2014, en cas de revente dans les 10 années qui suivent l'achat du bien, l'acquéreur pourrait être amené à rembourser le différentiel de TVA, entre le taux réduit et le taux normal; le complément de TVA dû pouvant être diminué d'un dixième par année de détention à compter de la 1ère année. Illustrations non contractuelles, à caractère d'ambiance. Appartements et terrasses/balcons vendus non meublés. Nombre et essence des arbres non contractuels. Icade Promotion - Immeuble Open - 27, rue Camille Desmoulins - CS 10166 - 92445 Issy-les-Moulineaux Cedex - SASU au capital de 29 683 456 euros - RCS Nanterre 784 606 576 - N° Orias 13003036 - IOBSP Mandataire Non Exclusif - Carte T CPI 7501 2016 000 016 385 délivrée par la CCI de Paris, Février 2023.

C'est une manière différente d'aborder la ville, le nez en l'air et à l'affût de peintures qui transforment des murs gris et tristes en œuvres urbaines étonnantes. 18 grandes fresques, mais aussi des œuvres sur des boîtes postales et des

sculptures invitent à s'aventurer dans des rues étaploises, par lesquelles on ne passe jamais ! Parmi les artistes, de grandes signatures comme Jef Aérosol, invité en résidence par la ville en 2017, mais aussi MadeinGraffiti, KMU ou C215.

Signées Jef Aérosol



© Claire Decraene

La figure de la matelote s'invite de manière très réaliste sur un local technique, boulevard de l'Impératrice, métamorphosé par Jef Aérosol. Sur les autres faces, on a envie de lire, dans les personnages entourés de poissons volants, une allégorie du temps qui passe. Inspiré de cartes postales anciennes, Jef Aérosol a laissé une autre œuvre très réaliste place Jeanne d'Arc, avec la représentation d'une pêcheuse de crevettes. Enfin, sur le mur de la piscine municipale, l'artiste a utilisé les deux fenêtres en forme du hublot pour en faire une paire de jumelles, tenu par une jeune femme. Magique !

“C'est une manière
différente d'aborder
la ville.”

ÉVASION

Pages d'histoire



© Claire Decraene

Plutôt figuratives, de nombreuses œuvres évoquent l'histoire locale. Victor Hugo, immense, nous toise à l'angle de la rue des travailleurs de la mer et de la rue de

Camiers. L'écrivain a séjourné à Étapes en 1837 et il écrit à sa fille : *“Étapes n'est qu'un village, mais un village comme je les cherche, une colonie de pêcheurs installée dans un des*

plus gracieux petits golfes de la Manche.” Cette œuvre, créée en 2022 par l'artiste calaisien Vyrüs (Nicolas Flahaut), commémore les 220 ans de cet événement. Vous

croiserez également Charles de Gaulle, place du 18 Juin 1940 et Jean Moulin, deux œuvres signées de l'artiste KMU, originaire de Boulogne-sur-Mer.

Quartier libre

Et puis il y a toutes ces petites histoires oubliées, révélées par l'art. Comme celle du quartier de la Renaissance, occupé par des baraquements après-guerre (Étaples ayant été victime de nombreux bombardements) et

surnommé autrefois "quartier Buchenwald". L'artiste Anthony Saily s'est appuyé sur des photos d'archives pour restituer l'ambiance de cette époque, une époque heureuse malgré tout pour les habitants.



© Claire Decraene



© Claire Decraene

ÉVASION

3 coups de cœur



© Claire Decraene

La jeune fille de Jef Aérosol

C'est un tout petit pochoir près du City stade, figurant une jeune femme entourée de papillons virevoltants. Un personnage anonyme, attachant, icône d'un message humaniste et poétique. Un moment de grâce et de douceur sur un bloc électrique.



© Ville Etaples

Le chat bleu de C215

L'artiste Christian Guémy a peint son animal fétiche sur les murs de la Maison de la Petite Enfance. L'œil aux aguets et la moustache frémissante, l'animal est magnifique. C215 a également orné de nombreuses boîtes aux lettres de La Poste de pochoirs.



© Claire Decraene

Le pêcheur de Bertrand Parse.

Très émouvant, ce portrait de pêcheur, rue Codron Carlu, s'inspire d'une histoire réelle : celle d'un marin mort en mer dans les années 70. Ce beau visage buriné et tragique reste longtemps en tête.

“Made in Graffiti” d’Étaples à Stella



© Claire Decraene

Cette fresque rue O'Billiet nous a littéralement subjugués. Son auteur, “Made in Graffiti”, c’est Johann Grenier, un artiste graffeur diplômé en arts appliqués, qui vit en Normandie. L’œuvre étaploise, dans l’esprit trompe-l’œil, couvre les murs des maisons des deux côtés de la rue. C’est comme si l’on plongeait tout droit dans le vieux port d’Étaples-sur-Mer, couleur sépia !

Cet artiste, vous le retrouverez également à Stella-Plage. Il avait réalisé il y a quelques années une fresque d’une vingtaine de mètres de long sur le thème de l’océan, située sur le front de mer mais aujourd’hui dissimulée. Il reste deux très beaux trompe-l’œil sur des transformateurs, représentant une confiserie et une boutique de pâtisserie. Des éléments qui font désormais partie du patrimoine artistique de la station !

“Cet artiste,
vous le retrouverez
également
à Stella-Plage.”



© Claire Decraene

Visite guidée : “Les Grafts dans la ville”.

Par le musée Quentovic. Samedi 18 février. Départ de l’office de tourisme à 14h30.
Balade commentée dans la ville. Sur réservation : 2 pers. min et 35 pers. max. (bons marcheurs).
Tarifs : 5 € par adulte, 4 € par enfant, durée : 2h.
Office de tourisme - 03 21 09 56 94 - www.etaples-tourisme.com

PRONONCĒ ß

La beauté naît de la rencontre

Agence de communication

— militante du beau, du bon, du bien.

Nous accompagnons les marques qui,
engagées pour l'art de vivre,
créent de nouvelles architectures,
pensent des intérieurs singuliers,
s'attachent à l'esthétique des saveurs,
subliment l'expérience des lieux.

ßBRANDING • ßBRAND CONTENT • ßBUSINESS DEVELOPMENT

Contact :
bonjour@prononceb.com

L'agence du Groupe Visite
www.groupe-visite.com

2023 : esthétique & design en cuisine

PAR ÉMILIE DEBLOCK ET COLINE LOURME

• Cœur battant de l'habitat, récit de l'art de vivre, la cuisine évolue encore en cette année 2023. Recherche de l'épure et de la simplicité, juste équilibre entre des teintes chaudes ou lumineuses, la cuisine se promet mesurée, mais révélée. Sensations de liberté et connexion avec la nature nous accompagneront dans ces désirs créatifs.

La cuisine se pare de ses plus belles couleurs

En 2023, nos cuisines se partagent entre des tons sombres et terreux, chauds et énergisants, sans oublier un soupçon de lumière...

Dérivées de la nature, ces nuances colorées sont le reflet de nos envies et de notre personnalité.

Sur la banquise...



© Cuisine Plus

Pures et lumineuses, les cuisines en total look blanc éclairent, allègent et élargissent les espaces. Mates, lisses ou brillantes, les façades épousent des tons froids, réchauffés par un parquet en bois massif ou des veinures marbrées.

Naturel ou imitation de la matière, le marbre se dépose sur les crédences et les plans de travail et casse en douceur la monochromie d'un climat polaire. Un sol en érable, chêne ou acacia souligne la beauté des équipements par une mise en valeur de la cuisine, aérienne et éclatante.

Un duo phare



© Ilicut

Côté teinte, l'association de la lumière et de la chaleur se rencontre dans la cuisine blanche et naturelle. L'atmosphère relaxante du bois et la minéralité de la pierre subliment un blanc épuré. Quête d'authenticité, le juste équilibre entre les éléments naturels et un esprit immaculé signe un éternel retour aux sources. Des matériaux durables et écologiques intègrent les textures et couleurs d'une cuisine dans l'air du temps, sensible aux questions écologiques et à l'environnement.

“La fusion de l'éclat et du naturel.”

Subtiles mélanges de matières

Cette année, la cuisine noire se découvre essentiellement dans ses finitions mates. Pour une ambiance bicolore, le mobilier se marie avec des revêtements en matériaux naturels comme le bois plaqué ou massif. En revêtement, sur les surfaces ou les crédences, un bois blond ou plus foncé accompagne un noir intense et fait ressortir l'accent chaleureux et accueillant de la pièce.

“Le bois et le noir
affirment
leur complémentarité.”



Total look design

DÉCO



© Boncquet

La cuisine noire mixe habilement les coloris et sources de luminosité. En total look, l'intensité du noir s'apaise au contact de la lumière naturelle ou de teintes plus légères sur les murs ou les sols. Les beige, gris clair ou blanc cassé structurent l'espace de façon sobre et sophistiquée, tandis que les verrières et les fenêtres dévoilent la profondeur réelle des couleurs. À la tombée de la nuit, des suspensions, spots ou réglottes préservent dans la pièce un univers vivant et expressif.

L'attrait des couleurs chaudes

2023 annonce le succès des couleurs chaudes ! Proches de la nature, les teintes terreuses, le terracotta, le taupe et les variantes de brun invitent à la détente et à la simplicité. Pour une synergie parfaite, la règle reste toutefois la même :

il ne faut pas négliger la lumière ! Les tonalités neutres, le sable ou le blanc chaud contrastent ainsi avec le tempérament fort des tons plus chauds. Disposées sur le sol, les meubles ou par touches subtiles, elles embellissent l'espace de la cuisine de manière modérée.



© Cosentino



© Perene

“Les couleurs naturelles, chaudes et nuancées magnifient nos cuisines.”

“Couleurs pep’s et dynamiques sont les vedettes de 2023.”

Les tons pêche sont les grands gagnants de 2023. Inspirante, dynamique et colorée, cette nuance d'orange éveille l'appétit et stimule avec vivacité la cuisine.

La palette regroupe le Living Coral, élu couleur Pantone 2019 ou le nouveau rouge, Viva Magenta. Au sein de cet univers, les rose et saumon

sont les bienvenus, tout autant qu'un jaune énergique et ensoleillé.

Toniques et énergisantes, ces couleurs peuvent être tempérées par le choix d'un bois naturel. Une tendance également en vogue cette année, la robinetterie en or ou cuivrée insuffle des coloris et des reflets variés, en particulier dans une pièce au look vitaminé.

Vive et expressive

Esprit biophilique

“Le vert est une bouffée d’air frais
qui poétise la cuisine.”

L’amour de la nature s’illustre jusque dans la cuisine ! Joyeuse et fraîche, la couleur verte dévoile ses nuances. En 2023, le vert sauge et le vert forêt remplacent peu à peu le vert amande, plus pâle et discret. Le premier accueille le calme

et la sérénité ; le second, puissant et profond, fait preuve d’audace et de créativité. Installées sur le rebord d’une fenêtre ou suspendues, les plantes s’inscrivent en symbiose dans une pièce sensorielle où le bois réchauffe l’atmosphère en toute simplicité.



Vera Touch Main green © Kvik

Univers aquatique



© Coat

Comme le vert dont il est proche, le bleu fait partie des couleurs tendance. Favorisé en ce moment dans sa version fumée, il se décline dans un large éventail, du bleu canard, au bleu marine, au bleu horizon, sans oublier les tons plus légers pour l'apport en luminosité.

Avec le bleu, la nature aussi y trouve son compte : paradisiaque et singulier, il nous rappelle en particulier l'océan et les profondeurs aquatiques et nous plonge instantanément dans une dimension onirique. Si vous hésitez, un bleu vert vous permettra de trancher entre les deux coloris.

DÉCO

Une valse florale



© Wallpepper

Tendance en 2023, le lien intime entre l'homme et la nature se retrouve également dans le choix d'un papier peint tropical, exotique ou à motifs fleuris. Si de grandes feuilles

donnent le ton, des fleurs colorées et stylisées procurent gaieté et fraîcheur à une pièce aux tonalités neutres ou monochrome. Ainsi, c'est tout l'univers de la cuisine qui se voit transformé !

Un décor hautement immersif

DÉCO



Dans un environnement où l'on éveille nos sens et nos talents culinaires, d'année en année le papier peint gagne du terrain ! Désormais lavable, il convient à la cuisine et peut être intégré, selon les préférences, sur un mur ou sur la totalité. Avec ses formes géométriques, ses imitations de matière, ses notes joyeuses et colorées, il personnalise et dynamise le style de

la pièce. Le papier peint panoramique favorise l'immersion dans un milieu ou un paysage naturel, là où le papier peint graphique, d'un coup de crayon maîtrisé, se concentre sur les détails. Lorsqu'il possède des motifs, pensez toutefois à ne pas surcharger l'espace et à sélectionner une couleur unie et complémentaire pour aérer les murs.

STORES - RIDEAUX - VOILAGES



LILLE - PARIS - LE TOUQUET

Guermonprez conseille & installe depuis 1960

www.guermonprez.com

 **GUERMONPREZ**
stores & fermetures

LILLE

3, rue Théodore Monod - 59370 MONS EN BARCEUL - 03 20 42 19 20

LE TOUQUET

7 Rue du Port - 62630 ÉTAPLES - 03 21 09 69 27

PARIS Rive droite

25, rue Saint-Sébastien - 75011 PARIS - 01 43 57 99 10

PARIS Rive gauche

62, rue de Bellechasse - 75007 PARIS - 01 43 57 99 10

📍 BERCK-SUR-MER

Entre ville et plage

OFFRES SPÉCIALES

Jusqu'à
15 000€
de remise

+

Frais de
notaire
OFFERTS

APPARTEMENTS NEUFS

Du 2 au 5 pièces avec jardin, terrasse ou balcon.

✓ HABITER

✓ INVESTIR

✓ RÉSIDENCE SECONDAIRE

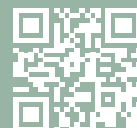
À quelques pas du centre-ville et à proximité de la mer, laissez-vous séduire par nos appartements lumineux avec espaces extérieurs. Plongez au cœur d'un programme pensé pour le bien-être des occupants proposant des prestations complètes et originales : terrasse partagée sur le toit avec serre (si vous n'avez pas la main verte, vos voisins l'auront pour vous), locaux à vélos avec station de réparations (à vous les balades à vélo pour vous rendre à la plage), cœur d'îlot végétalisé et sanctuarisé.


Le Mariana B
BERCK-SUR-MER

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :

www.lemarianab-berck.fr

03 39 05 09 06



C'est vous l'architecte de votre vie

* OFFRES SPECIALES dans la limite des 5 prochaines réservations. T2 : remise de 3 000 € sur le prix de vente + frais de notaire offerts. T3 : remise de 6 000 € sur le prix de vente + frais de notaire offerts. T4 et T5 : remise de 15 000 € sur le prix de vente + frais de notaire offerts. Visuel non contractuel.

