

LIFE STYLE - TOURISME - CULTURE

AUDOMAR

WOUAH!

Octobre 2014
N°01 - 2,50€

LE MAGAZINE À VOIR ET À AVOIR

LA SEMAINE DU GOÛT

Laissez-vous guider !

CHEF D'ŒUVRE CACHÉ

Le théâtre à l'italienne

AUDOMAROSE

Zoom sur l'association

4 000 €

à gagner
de cadeaux et
bons d'achat



PLUTÔT **GOLF** OU **CHÂTEAU** ? DEUX STYLES, DEUX AMBIANCES
FAÎTES VOTRE CHOIX AVEC LES **RESTAURANTS NAJETI**

Les restaurants Najeti vous accueillent dans l'Audomarois tous les jours avec des menus à partir de **19€** boissons comprises. Déjeunez en couple, en famille, entre amis ou entre collègues dans une ancienne écurie d'un château du 18^{ème} siècle, ou face au green du golf de Saint-Omer.

Le Vert Mesnil - Hôtel Château Tilques

Restaurant gastronomique
12h-14h / 19h-22h
Rue du château - Tilques
tél.: 03.21.88.99.99
vert-mesnil.najeti.fr

Le Ristandèl - Hôtel du Golf

Brasserie
12h-14h
Chemin des Bois - Lumbres
tél.: 03.21.11.42.42
ristandel.najeti.fr

Le Lodge - Hôtel du Golf

Restaurant gastronomique
12h-14h / 19h15-21h30
Chemin des Bois - Lumbres
tél.: 03.21.11.42.42
lodge.najeti.fr

Hôtels - Najeti Hôtels et Golfs :
21 Beauce - Hôtel de la Poste - www.poste.najeti.fr • 30 Villeneuve-lès-Avignon - La Magnaneraie - www.magnaneraie.najeti.fr • 62 Hardelot - Hôtel du Parc - www.parc.najeti.fr • 62 Hesdin-l'Abbé - Hôtel Cléry - www.clery.najeti.fr • 62 Tilques - Hôtel Château Tilques - www.tilques.najeti.fr • 62 Lumbres - Hôtel du Golf de Saint-Omer - www.golf.najeti.fr • 62 Arras - Hôtel de l'Univers - www.univers.najeti.fr • 83 Saint-Raphaël - Hôtel de Valescure - www.valescure.najeti.fr



Profitez des meilleurs prix sur najeti.fr
Enjoy our best price on najeti.fr

Sommaire

ASSOCIATION D'IDÉES
Octobre Rose,
AudomaRose **30**



08 LA SEMAINE DU GOÛT
A table !



46 KESKECÔC ?
Ce visage impassible
sculpté dans la pierre...



40 PORTRAIT
Les minutes heureuses
de Monsieur Audomare

42 MODE
Les bijoux Bellicigni



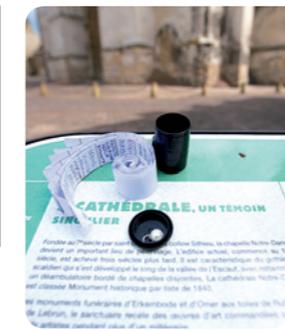
52 PATRIMOINE
Le théâtre à l'italienne



**37 PAYSAGE,
MON PAYS
(PAS SI) SAGE**



LA RUBRIQUE DE GASPARD
Les vacances, ce n'est pas
pour tout le monde **65**



WOUAH! A TESTÉ POUR VOUS...
Le géocaching ! **50**



39 VERSUS SPÉCIAL
MINIS ET ADOS
Gym VS trampoline



40 LE COIN DU POÈTE
Picorons les étoiles
avec Gérard Cousin



60 NAIN DE JARDINS
Visite d'un champ de potirons

Mais aussi...

- 05 . Edito
- 06 . Insolite - Le poussin mouillé
- 34 . Belle demeure

- 66 . Les conseils de M^{lle} Wouah!
- 68 . Brèves
- 70 . Brèves

- 72 . L'agenda du mois
- 75 . Le jeu Wouah!

La ferme Audomaroise
vous propose un choix
de 70 fromages exceptionnels.

56 d'entre-eux sont créés
par Paul-Alexandre Wullus,
Maître Affineur Fromager,
d'après une méthode d'élevage
traditionnel de vaches et de brebis.

Que vous soyez particulier,
restaurateur, ou Comité d'entreprise
découvrez un lieu dédié
aux amoureux du fromage.

La passion du fromage



26, rue Louis Martel - 62500 Saint-Omer

03 21 88 33 41

alafermeaudomaroise@hotmail.fr



Flashez pour découvrir
l'offre Spéciale WOUAH!

ÉDITO

Me voilà !

Nous avons le plaisir de vous annoncer que votre nouveau magazine est né le matin du 25 septembre 2014 dans un chou-fleur audomarois, il mesure 21 cm et pèse 215 grammes.

De toutes les expressions qui nous permettent d'exprimer les débuts d'un nouveau projet, l'une d'entre elles convient particulièrement à la naissance d'un magazine : nous nous trouvons devant une page vierge ou plutôt devant de nombreuses pages blanches que nous allons noircir, alignant les mots pour vous faire découvrir et apprécier, autant que nous-mêmes, l'Audomarois, ses habitants, les acteurs de la vie culturelle, politique et sportive, ses paysages, ses drôles de coutumes parfois, les événements marquants passés ou à venir qui rythment nos vies mais également ses commerçants : nous irons à leur rencontre pour vous les présenter mais aussi pour vous permettre de jouer et de gagner avantages et bons d'achat.

Votre magazine, nous le souhaitons surprenant, réjouissant, enrichissant, émouvant parfois et plus que de longues phrases, nous espérons que sa lecture vous inspirera un mot, un seul... une interjection : **WOUAH !!!**

Dans vos prochains numéros, Gaspard, Mademoiselle Rose et le Colonel Moutarde, le Nain de Jardins, les Amateurs d'Epluchures de Patates et Mademoiselle Wouah! prennent la Clé des Champs et la Poudre d'Escampette dans notre Pays (pas si) Sage pour une Mise en Scène (Insolite) et pleine d'Inspiration. Coup de Chapeau pour l'Envers du Décor qui prouve bien qu'On est comme ça !

L'équipe d'AudomarWouah!

14, Quai du Commerce, 62500 Saint-Omer - Tél. : 03.21.98.66.28 - Courriel : contact@audomarwouah.fr - Site : www.audomarwouah.fr - SAS au capital de 1 000 € - RCS en cours - Edité par PB3D SAS, gérante : Isabelle Dacquigny. Directeur de la publication et de la rédaction : Patrick Devos - Rédactrice en chef : Caroline Petit - Coordinatrice générale : Isabelle Dacquigny - Ont participé à ce numéro :
• Rédacteurs : Pierre Cousin, Caroline Petit, Olivier Roussel • Photographes : Fred Benoit, Laure Decoster, DR • Photo de couverture : Théâtre de Saint-Omer, Laure Decoster - Photo d'édition : Fred Benoit - Réalisation graphique : PB3D SAS, 14, Quai du Commerce, 62500 Saint-Omer - Graphistes : Frédéric Benoit, Laure Decoster - Photogravure : PB3D SAS - Imprimerie : Gallet, 50, rue Adrien Danvers 62510 Arques - Dépôt légal : à parution - ISSN : en cours - La reproduction totale ou partielle des articles publiés dans ce numéro est interdite sauf autorisation préalable du directeur de la publication. Les articles publiés dans ce numéro n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

AUDOMARWOUAH! 5

Le poussin mouillé

et autres fantaisies adolescentes



On peut voir des choses curieuses en se promenant tranquillement dans nos rues depuis quelques temps : à Saint-Omer, on a pu observer ainsi un gros poussin mouillé se faire verbaliser après avoir sauté dans un fossé ; à Wizernes, en longeant un jardin privé (et en se mettant sur la pointe des pieds), on aurait pu apercevoir une petite fée poursuivie par un pirate armé d'un seau d'eau...

6 AUDOMARWOUAH!

Le poussin mouillé

Si vous n'avez aucune idée de ce dont il s'agit, c'est sans doute que vous n'êtes inscrit sur aucun des réseaux sociaux qu'affectionnent particulièrement les ados et dont l'un des derniers défis en vogue consiste à se jeter à l'eau et à mettre la vidéo en ligne ou à payer un restau, chacun ajoutant sa touche personnelle, déguisement ou accessoire original. Le principe est simple, un de vos amis vous nomme et vous avez 48h pour relever le pari. Si ados et adultes se prêtent au jeu avec bonne humeur et que ces défis sont assez amusants, ne vous précipitez pas pour autant sur votre caméra ou sur votre smartphone avant de vous asperger, les thèmes sont éphémères et vite remplacés par une nouvelle consigne : se prendre en photo en grimaçant ou partager une photo de soi bébé ayant également un certain succès.

La vigilance est de mise pour éviter la surenchère qui peut amener les jeunes à se mettre en danger pour mieux se démarquer (le « Fire Challenge » consistant à s'immoler puis à éteindre les flammes le plus rapidement possible en est un bon exemple). Malgré tout, ces nouveaux jeux pour petits et grands enfants se généralisent et certaines associations reprennent même l'idée pour organiser des événements de grande ampleur et récolter des fonds ; le « Ice Bucket Challenge », qui consiste à se verser de l'eau glacée sur la tête ou à faire un don pour lutter contre la maladie de Charcot, a séduit un certain nombre de stars dont l'une d'entre elles a nommé Barack Obama, qui a refusé de participer au jeu mais qui a fait un don. Début septembre, c'était au tour de François Hollande d'être nommé après que le prince Albert de Monaco ait relevé le défi.

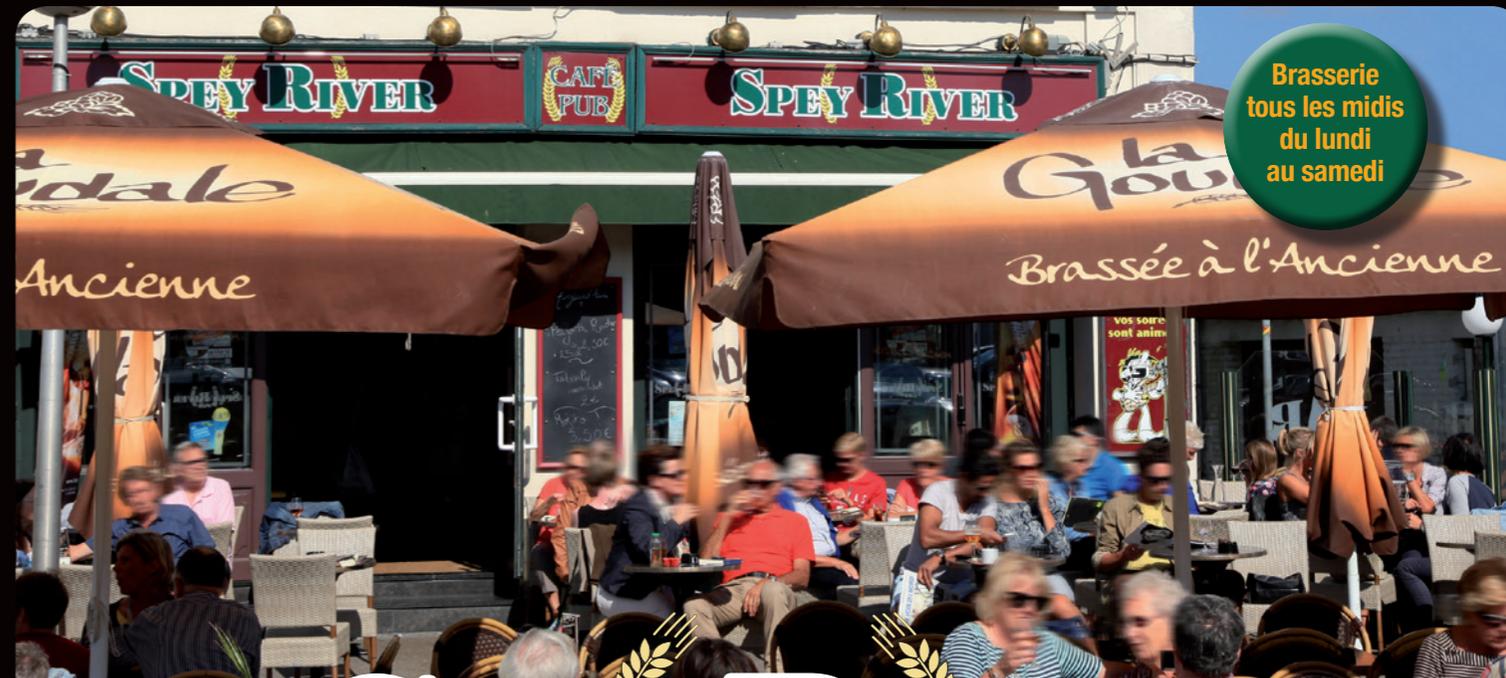
Il semblerait donc que nous n'ayons pas fini de nous étonner lors de rencontres invraisemblables et ruisselantes, mais si, comme certains, vous trouvez ces défis agaçants, vous pouvez vous jeter à l'eau de façon plus classique en allant, coiffé d'un bonnet et muni d'un maillot, vous baigner à la piscine municipale de Saint-Omer ou d'Arques puis vous offrir un restau en consultant nos suggestions.

Pratique

Piscine d'Arques : 03.21.98.13.50.

Piscine de Saint-Omer : 03.21.38.23.34.

La vigilance est de mise pour éviter la surenchère



Brasserie tous les midis du lundi au samedi

CAFÉ

SPEY RIVER

BRASSERIE



17 bières en pression*

L'institution !

Lieu de rencontre incontournable du cœur de ville, le Spey River vous accueille sur 2 niveaux.

Il vous propose un choix unique de bières bouteille ou pression, sa carte de whisky et son fameux welsh à la Guinness. (café polyglote le mardi à partir de 18h)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

43 Place du Maréchal Foch
62500 Saint-Omer
03 21 88 18 28
www.speyriver.fr

Sur présentation de ce coupon

UN CAFÉ WOUAH!
OFFERT
POUR UN REPAS
PRIS LE MIDI

Votre Offre Wouah!

La semaine du Goût

A table !

Mais à qui ou à quoi doit-on cette semaine du goût qui met nos sens en éveil et nous rappelle une fois par an que s'il est nécessaire de s'alimenter de façon équilibrée, il l'est tout autant de se faire plaisir ? Peut-être bien à un pâté de pommes de terre ; un pâté savoureux et préparé avec amour : celui de Louise, la grand-mère de Jean-Luc Petitrenaud, le critique gastronomique à l'origine de l'événement. Cette semaine festive, qui se déroulera du 13 au 19 octobre, a connu un tel succès qu'elle est même fêtée aujourd'hui au Japon, en Chine ou en Roumanie.

Mais le goût, qu'est-ce que c'est ? On pourrait en donner une définition compliquée où il serait question de substances chimiques et de chémorécepteurs, on vous dira simplement que c'est le sens qui permet d'analyser la saveur des aliments, parce que dans ce mot, saveur, réside tout le plaisir que nous prenons à manger, grignoter, croquer, dévorer et déguster ce qui se trouve dans nos assiettes. La Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Omer s'associe à l'événement international pour valoriser les chefs et producteurs ou organismes culturels participants et mettre notre terroir à l'honneur. Des menus préférentiels à 18, 28 et 38 euros sont proposés chez les restaurateurs participant à l'opération. Vous les trouverez en page 26. Et si vous êtes curieux de connaître les secrets de production des bonnes choses qui arrivent sur nos étals, visitez la distillerie Per-syn, la Brasserie, la fromagerie... Partez à la rencontre des légumes des maraîchers à la Maison du Marais et découvrez la gastronomie d'autrefois au Musée Sandelin (page 28).

En parallèle, nous vous avons concocté une Semaine du Goût spéciale Wouah! en nous laissant guider par nos envies et nos papilles. Quant aux plus impatientes (dont nous faisons partie), nous vous proposons de commencer dès le 4 octobre à 10h sur le marché de Saint-Omer avec une dégustation de potages aux saveurs d'automne proposée par Pépée Le Mat, la célèbre chroniqueuse de « France Bleue Nord », de vous rendre chez les restaurateurs qui démarrent l'opération le vendredi 10 ou d'enfiler un tablier pour cuisiner dès aujourd'hui.

Bon appétit !

Blinis au butternut aux épices,
chèvres frais et fruits d'automne.
Dessert réalisé par Hélène Cuisine à domicile.

Petit hommage au fromage ou **les saveurs** de la **Ferme Audomaroise**



Paul-Alexandre Wullus est maître fromager, affineur et créateur de fromages. Nous sommes ressortis de sa boutique les sens comblés par les odeurs, les couleurs, les saveurs et le discours du maître dont le nom est désormais associé à tous nos moments fromage.

À la Ferme Audomaroise, les fromages sont vendus mais aussi produits d'après les recettes élaborées par Paul-Alexandre et grâce au lait de brebis ou de vache des producteurs de lait familiaux. Un cinquième des ventes provient d'autres producteurs qui sont sélectionnés avec soin, tel ce producteur hollandais qui propose des goudas fermiers au lait cru à l'extraordinaire couleur rose, bleue ou verte et aux goûts originaux (pesto rosso, wasabi, clous de girofle, moutarde, truffes...).

Toujours en quête d'inspiration, le créateur audomarois suit les émissions culinaires et a cuisiné avec Jean Imbert, le gagnant de Top Chef 2012, à la *Fête des Fruits Rouges* de Noyon, pour élaborer de nouvelles recettes fromagères. Il lui avait également présenté son brebis aux fruits rouges créé pour cette occasion. Prolifique, Paul-Alexandre crée de nouveaux fromages selon ses envies mais aussi à la demande des communes souhaitant compléter leur gamme de produits du terroir et des par-

ticuliers qui souhaitent ajouter une note chic lors d'une réception en proposant à leurs convives un goût personnalisé et unique. A l'instar des repas fromage qui se généralisent, il a également réalisé un repas de mariage complet à base de fromage, proposant des mousses, des verrines de fromages déstructurés, des associations fromages/pains/confitures/vins gourmands, des cheesecakes... Entre autres créations originales, on lui doit le *camembert de Saint-Omer*, l'*Abbaye de Clairmarais* (une tomme de vache à la betterave rouge et aux carottes de Tilques), le fromage au chou-fleur à base de deux alcools de chou macéré et le *Bleu du Marais*, inspiré par l'ouverture de la Maison du Marais. L'inventif maître fromager travaille également ses moules qui donnent à ses produits des formes évocatrices, tel le *Pavé de Saint-Omer* qui a l'exacte apparence du pavé de la rue Saint-Bertin sur lequel il a été moulé et en a créé un autre évoquant un sein pour l'association AudomaRose.



Le plateau de Paul-Alexandre Wullus : Pavé de Saint-Omer, Chèvre à la framboise, Fromage au chou fleur, Gouda au Wasabi, Bleu Opale.

Si Paul-Alexandre Wullus s'intéresse à l'éveil du goût de nos bouts de chou et ados en fournissant certaines cantines des établissements scolaires locaux, ses produits vous sont également servis dans différents bars et restaurants : on peut citer le bar à vin *In Vino Veritas* qui propose des planches à l'apéritif ou des restaurants comme le *Cygne*, le *Bistronome*, le *Château de Tilques*, la *Maison Adélia*, le *Gardian*, le *Saint-Sépulcre*, le *Sept de Cœur* ou encore le *1900* par exemple.

Paul-Alexandre Wullus a un parcours atypique : après Sciences Po, l'ENA et un poste de directeur de communication, il a souhaité changer de vie en s'inscrivant à l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière. On ne peut que se féliciter qu'il ait décidé de vivre de sa passion pour venir enchanter nos papilles audomaroises et nous transmettre un peu de son amour pour les pâtes molles, dures, pressées et fraîches grâce à ses connaissances techniques, à sa parfaite connaissance des produits et à ses idées originales qui lui permettent d'apporter à chacun des conseils judicieux pour de savoureuses dégustations.



Pratique

A la Ferme Audomaroise, 26 Rue Louis Martel, 62500 Saint-Omer.
Tél. : 03.21.88.33.41

Les conseils de Paul-Alexandre Wullus pour composer un plateau de fromage :

- Suivre la règle et choisir un nombre impair de fromages : composer un plateau de cinq fromages par exemple.
- Composer son plateau en fonction des saisons.
- Plutôt que de présenter de gros morceaux, préférer la diversité et l'originalité.
- Soigner les accompagnements : servir des pains spéciaux (du pain aux céréales, du pain brun... etc...) et des fruits et confitures de saison. Dans l'idéal, chaque fromage a son accompagnement.
- Penser aux vins qui seront présentés : le fromage au lait de vache s'accorde très bien avec le vin rouge ; on le choisit léger si le fromage est puissant ou corsé si le fromage est moins fort. Avec du fromage de brebis, on servira plutôt un vin blanc et avec du chèvre, on pourra associer du champagne blanc ou rosé ainsi que du vin blanc.

MIAM !

Retour aux sources

Le goût du saucisson d'antan, le parfum d'une limonade de framboises, la saveur d'une gaufre artisanale, « L'Artisanal Noreni » donne à ses produits une authenticité de caractère.

Confiseur, chocolatier, brasseur, limonadier, préparateur de plats cuisinés ou de pâtisseries, les métiers regroupés au sein de l'entreprise de Bayemghem-les-Éperlecques sont pluriels. Cette hétérogénéité apparente, cache pourtant une ligne de conduite commune et le partage des mêmes valeurs fondamentales. « *Notre credo est de vendre des produits qui respectent à la fois les traditions, le consommateur et l'environnement* » explique Damien Beclin, le pâtissier de l'entreprise. Pionniers de la relocalisation alimentaire dans la région Nord-Pas-de-Calais « L'Artisanal Noreni » propose de revenir à une production alimentaire plus saine et raisonnée. Cette démarche n'est rendue possible que par le respect rigoureux d'une charte de qualité extrêmement exigeante. « *On connaît très bien les filières qui nous fournissent.* »

Pour « L'Artisanal Noreni » vendre un produit respectueux du consommateur et de l'environnement ne peut se concevoir qu'en ayant une parfaite connaissance des matières premières qui composent leurs produits finis. C'est la condition sine qua non de leur activité. Hors de question, pour eux, de travailler avec du sucre de blé génétiquement modifié ou encore d'acheter des porcs gavés d'antibiotiques en Espagne, pour fabriquer leur charcuterie. L'ensemble de leurs fournisseurs est basé dans le Nord - Pas de Calais. Des matières premières à l'emballage, du porc transformé en saucisson au sucre de la gaufre, absolument tout est issu du savoir-faire de la région. Ce respect de l'environnement et du consommateur implique certaines contraintes. « L'Artisanal Noreni » se doit d'employer un savoir-faire artisanal pour aboutir aux produits de haute qualité. Les

C'est simple, on a l'impression de redécouvrir le saucisson.

matières premières qu'ils utilisent ne sont souvent pas compatibles avec les outils utilisés par les gros producteurs. Cela impose des techniques de travail différentes. La famille Noreni et ses associés mettent un point d'honneur à ne jamais privilégier la cadence et le volume au détriment de la qualité. Suivre cette logique de production contribue à l'authenticité des saveurs de leurs produits. Le goût et la texture d'une tranche de saucisson fabriqué par Carlo Noreni, n'ont rien à voir avec les produits aseptisés de la production de masse. Son savoir ancestral fait des merveilles. C'est simple, on a l'impression de redécouvrir le saucisson. D'ailleurs les consommateurs ne s'y trompent pas. L'entreprise familiale, fondée en 1988, fournit actuellement plus de 1600 points de vente. Son carnet de commande ne désemplit pas et ses clients lui sont fidèles. « *Au début, nous devions faire de la pub. Aujourd'hui ce sont nos produits qui parlent pour nous* » précise Monsieur Béclin. Il est vrai que ce retour à une consommation plus raisonnée et authentique jouit d'une logique implacable, celle du goût de la qualité.

Pratique

L'Artisanal NORENI,
6 rue de la Houstouques,
62910 Bayemghem-Les-Eperlecques.
Tél. : 03.21.38.16.66

Points de vente des produits :

- **Pérard Podevin (SARL),** 15 rue de Dunkerque, 62500 Saint-Omer. Tél. : 09.62.24.43.70 - 03.21.95.70.00
- **Felix François,** 12 rue du Huitième de Ligne, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.11.15.93
- **Audo Viande,** 1 résidence Mairie, 62500 Tatinghem. Tél. : 03.21.88.84.22
- **Chez Marco,** rue Joliot Curie, 62219 Longuenesse. Tél. : 03.21.93.29.70
- **La Maison du Marais,** Avenue du Maréchal Joffre, Saint-Martin-au Laërt, 62500 Saint-Omer - Tél. : 03.21.11.96.10



12 AUDOMARWOUAH!



AUDOMARWOUAH! 13

Si vous avez un jour participé à un atelier culinaire, que vous avez eu besoin que l'on vous aide à préparer une réception chic ou que l'on vous montre comment utiliser un siphon ou une poche à douille (ça se tient dans quel sens déjà ?) ou bien encore que vous étiez au tout premier brunch de la Coupole (voir p. 70), alors il est probable que vous ayez déjà aperçu le sourire communicatif d'Hélène Plaquet et que vous ayez pu apprécier son efficacité. Sinon, suivez le guide, on vous explique tout !

Poires pochées, noix et crème de gorgonzola en verrines.

Je cuisine, tu cuisines, Hélène cuisine, nous cuisinons...

Risotto aux gambas, millefeuille au spéculoos, blanquette de veau, confit de potimarron à l'orange et chantilly au gorgonzola vous mettent l'eau à la bouche mais dépassent totalement vos compétences culinaires ?

Hélène vous propose :

- d'organiser un atelier culinaire (et convivial !) pendant lequel vous apprendrez à réaliser seul(e) ou avec quelques ami(e)s les recettes qui mettent vos papilles en éveil (et qui vous permettra de vous prendre pour de grands chefs !),
- de vous aider à réaliser ces plats pour les nombreuses personnes que vous aurez invitées (dans le but de les impressionner par vos toutes nouvelles compétences !),
- de vous préparer et de vous livrer ces fabuleuses réalisations (et qui se repose dans le canapé plutôt que mettre la pagaille dans la cuisine ? C'est vous !).

Maintenant que vous êtes convaincus par l'urgence qu'il y a à appeler rapidement Hélène (pour améliorer votre quotidien) et totalement attentifs, voilà les détails !

Le service traiteur personnalisé :

- vous pouvez vous faire livrer vos repas quotidiens (menus semaine), ceux de vos réceptions, vos petits déjeuners d'entreprise, vos buffets, etc.
- vous choisissez ensemble les menus, non pas dans un catalogue restreint mais selon vos envies,

Tous les produits sont frais : les achats sont faits en fonction des menus et quantités demandés sans stockage sur la durée.

Les ateliers culinaires :

Ils ont lieu chez vous mais Hélène apporte le matériel qui vous ferait défaut.

- vous choisissez ensemble les recettes qui seront cuisinées,
- vous établissez la liste de courses ensemble,

- Hélène peut vous conseiller et vous aider à décorer la table,
- vous apprenez à réaliser les plats choisis et les tours de main qui vous permettront de renouveler cet exploit ensuite,
- ils sont une idée d'animation pour différentes occasions : enterrement de vie de jeune fille, anniversaire, animation d'un foyer rural ou d'un comité d'entreprise...

Une dernière chose... Si vous avez tendance à la maladresse ou au stress, sachez qu'Hélène, elle, ne paniquera pas et gardera, quoiqu'il arrive son joli sourire.

Pratique

Hélène cuisine à domicile. Longuenesse.
Tél. : 03.21.95.20.42 / 06.68.63.32.02
www.helenecuisineadomicile.fr

ELLE AIME...

- La cuisine sous toutes ses formes.
- Soigner les présentations des plats.
- Promouvoir les produits de la région (elle fait partie du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture).
- Passer de bons moments avec les gens.
- Les livres et les blogs de cuisine.

ELLE N'AIME PAS...

- Les émissions culinaires.





Les légumes à l'ancienne

de la Cressonnière de Tilques

Pour le déjeuner d'aujourd'hui, vous avez envie d'une salade ; vous vous arrêtez au rayon légumes et déposez dans votre caddie de belles tomates bien rondes et bien rouges... Un filet d'huile d'olive, un soupçon de vinaigre balsamique, des herbes fraîches, une échalote et vous passez à table. Si vous vous étiez rendu(e) à la Cressonnière, la ferme de la famille Ledoux, vous vous seriez épargné cette déception, car votre assaisonnement est sublime, oui, mais il ne sublime rien du tout : les fruits achetés sont fades et sans aucune saveur. La nostalgie des tomates du jardin de vos grands-parents, goûteuses et juteuses, vous prend.

Quand nous avons réalisé ce reportage, Annie Ledoux nous a tendu des tomates fraîchement cueillies que nous avons mangées nature... Elles avaient ce goût incomparable si difficile à trouver de nos jours : mélange de travail bien fait, de mûrissement au soleil, d'arrosages à l'eau de pluie et d'un peu de patience.

Depuis cinq générations, la famille Ledoux travaille avec les mêmes outils : fourche, pelle, râteau, couteau, faux et crochet associés à beaucoup de courage. Les ceillels d'Inde, les pieds de basilic, les coccinelles et les bourdons éloignent les insectes et évitent l'utilisation de pesticides, le compost est naturel et n'a jamais été remplacé par des engrais industriels. Cette agriculture raisonnée permet de conserver d'authentiques saveurs d'antan et est reconnue par Caps et Marais d'Opale. Dans la boutique, ouverte tous les jours de

8h à 21h, on peut acheter tous les légumes de pays, du cresson à l'ancienne, des fruits, des topinambours, différentes variétés de tomates (Cœur de bœuf, Cœur de pigeon, Noire de Crimée, Andine cornue, Rose de Berne ou Sweet Ananas...), des salades vertes, des herbes fraîches, de l'ail, des oignons blancs ou rouges, des échalotes



mais aussi les œufs des poules de la ferme ou des confitures maison ainsi que les célèbres carottes de Tilques. Les clients ne s'y trompent pas et viennent

de loin pour y acheter leurs légumes. Alors si demain, vous avez envie d'un artichaut ou de carottes Vichy, vous faites quoi ?

La culture du cresson

Le cresson est produit de septembre à mai par la famille Ledoux dans leurs bassins alimentés par des sources naturelles et des puits artésiens. Le travail est difficile : il

faut nettoyer les bassins à l'aide de râteaux pour enlever les lentilles d'eau, en marchant avec des cuissardes dans la tourbe selon une technique particulière et être vigilant, car les sources qui jaillissent dans le fond peuvent entraîner le maraîcher et provoquer des noyades. Les graines sont récoltées l'été, tamisées plusieurs fois puis semées à la volée dans des bassins où l'eau est très pure. Véronique, une des filles d'Annie et de Bernard, qui se destine à reprendre l'exploitation, cultive ici un cresson à larges feuilles qui garde longtemps sa fraîcheur une fois acheté.

Pratique

La Cressonnière de Tilques, 8 rue Henneboque, 62500 Tilques.
Tél. : 03.21.12.68.87 / 06.86.22.93.19
www.la-cressonniere-de-tilques.com
Ouverture de la boutique : tous les jours de 8h à 21h.



RECETTES

• La crème de cresson d'Annie

La crème de cresson sera parfaite à l'apéritif sur des toasts ou en accompagnement d'un plat de poisson.

Ingrédients :

• Cresson • Crème fraîche • Sel de Guérande • Poivre.

Préparation :

- Laver et sécher le cresson.
- Enlever une partie des tiges puis mettre à cuire doucement.
- Mixer.
- Ajouter la crème, le sel et le poivre,
- Accompagner de pommes vapeur, de riz ou simplement d'une tranche de pain frais.

• La soupe de cresson

Ingrédients :

• Une botte de cresson • Un gros poireau • Une pomme de terre • Très peu d'eau • Sel d'Oléron • Poivre.

Préparation :

- Rafraîchir la botte de cresson en coupant le bas des tiges.
- Couper le sommet de la botte pour récupérer une partie des feuilles, réserver.
- Dans la cocotte, mettre tous les ingrédients à cuire.
- Ajouter les feuilles réservées juste avant de mixer.



La passion des abeilles

Basé à Éperlecques, le Rucher de Martine, propose des produits d'excellente qualité, issus du travail des abeilles.



Une dégustation au Rucher de Martine, c'est d'abord découvrir ou redécouvrir le miel. Les saveurs de ce formidable produit de la nature sont multiples. Plus épais, plus sucrés, plus liquides ou longs en bouche, les miels se suivent et ne se ressemblent pas. Comme les bons vins, chacun à sa propre couleur et laisse aux papilles une impression différente. Yann Chevalley, apiculteur chevronné,

s'efforce d'avoir chaque année une offre diversifiée. Il faut dire qu'il met du cœur à l'ouvrage mais ne lui dites surtout pas qu'il travaille, il vous rétorquera qu'il s'agit, pour lui, d'une passion.

Cette ferveur pour l'apiculture se ressent dans les produits qu'il propose à ses clients. Pour obtenir un tel niveau de qualité, il est nécessaire d'avoir une relation particulière avec les butineuses. « En les observant, je suis capable de dire ce qu'elles ramènent, grâce à la couleur du pollen » explique-t-il. Les pattes chargées de colza, de coquelicot, de pissenlit ou simplement d'eau, sans relâche les petites travailleuses entrent et sortent des ruches. « Une ruche, c'est environ 60 000 abeilles » aime préciser Monsieur Chevalley. L'apiculteur partage volontiers sa passion et peut parler pendant des heures du monde des abeilles.

En ce sens, le Rucher de Martine propose également de parrainer une ruche. C'est l'opportunité de s'impliquer un peu plus dans la production de miel. Bien sûr ce parrainage est sans contrainte, les techniques de l'apiculture ne s'improvisent pas et tout est fait au rucher. Toutefois, si on le souhaite, il est possible de s'y

rendre à certaines étapes clefs. Monsieur et Madame Chevalley transmettent également régulièrement des informations sur l'évolution de l'essaim. De l'apparition des faux bourdons aux vols de reconnaissance, les parrains ne ratent rien de la vie de la ruche. Se rendre au Rucher de Martine, c'est également la chance de mieux comprendre le fonctionnement d'une ruche. Une visite chez Monsieur Chevalley est toujours un moment instructif. Il faut dire que la vie des abeilles est bien remplie. Les anecdotes à raconter sont donc nombreuses. Pour apporter à notre table le succulent miel qui ravit les plus gourmands, ces petites bêtes travaillent sans relâche. Tour à tour nettoyeuses, nourrices, maçonnnes, ventileuses ou gardiennes avant de devenir butineuses, elles sont de véritables touche-à-tout. Un peu comme leur gardien, qui comme ses protégées, exerça de nombreux métiers au fil de sa carrière. Bref, acheter du miel au petit producteur d'Éperlecques, c'est aussi faire une rencontre passionnante. Loin de l'anonymat des grandes surfaces, Monsieur Chevalley est toujours prêt à donner, à ceux qui le souhaitent, des conseils de consommation ou de conservation. Il transmet même parfois des idées de recettes, comme celle de la côte de porc au miel...

Pratique

Le Rucher de Martine, Yann Chevalley, 89 rue de la Balance, 62910 Eperlecques. Tél. : 03.21.93.53.59

Côtes de porc à la façon de Martine

Ingrédients :

- 6 Côtes de porc • Beurre • Ail • Miel • Sel • Poivre

Préparation :

- Dans une poêle, faire fondre du beurre à feu moyen et déposer les côtes de porc dans la poêle.
- Ajouter du sel, du poivre et un peu d'ail sur la première face des côtes et faire brunir (à peu près 3 min).
- Retourner les côtes et recommencer l'opération.
- Badigeonner-les avec du miel à l'aide d'un pinceau de cuisine, les retourner et les cuire environ 5 minutes. Badigeonner de l'autre côté et les poêler jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

Pour accompagner, servir les côtes de porc avec de belles tranches de tomates.





La caverne d'Ali baba

Pour les fêtes ou pour le quotidien, en cadeau ou pour soi-même, toutes les occasions sont bonnes pour s'offrir un instant chocolat. Connu pour ses vertus thérapeutiques (antidépresseur, lutte contre l'hypertension etc...) le chocolat est, on le sait, une affaire de saveur.

« **O**n vend du bonheur » confirme Marjorie Delabaere, experte en chocolat et gérante de la boutique audomaroise des chocolats de Beussent. La commerçante aime son métier et ça se voit ! Son sourire sincère colle parfaitement avec ces instants de plaisirs gustatifs. Et le client de ne pas s'y tromper. « *J'ai été enchanté par le chocolat et par Marjorie* » témoigne l'un d'entre eux. Ce connaisseur a fait découvrir le chocolat de Beussent au cours de ses voyages en Espagne et au Canada. Cousins canadiens et voisins ibériques ont été comblés par les friandises. Aujourd'hui, l'habitué revient se procurer de quoi accueillir ses convives avec gourmandise. Il est sûr de trouver, rue des Clouteries, le choix et les conseils qui sauront parfaitement le satisfaire. La petite boutique est une véritable caverne d'Ali-Baba dans laquelle les recommandations de Madame Delabaere ne sont pas de trop. Chocolat au marteau, ballotins, mendiants, tuiles au chocolat, les spécialités de la chocolaterie de Beussent-Lachelle

« J'ai été enchanté par le chocolat et par Marjorie »

ne manquent pas. À travers les vitrines, nombreuses sont les douceurs capables de mettre l'eau à la bouche des chalands. Au fil des années, l'entreprise fondée il y a 30 ans par les frères Derick a su diversifier son offre mais en plaçant toujours la qualité au centre de sa politique. Parfois avalé d'une bouchée, les chocolats de Beussent-Lachelle ne restent pas bien longtemps entre les doigts des aficionados du cacao. Ces petits morceaux de jouissance culinaire ne sont pas ex nihilo. De l'Amérique-du-sud à la France, du cacaoyer au palais des gourmands, la route longue et nécessaire forge à chaque étape le caractère unique du chocolat Beussentois. Avec une centaine d'hectares de cacaoyer situés essentiellement en Équateur, les chocolatiers de Beussent sont parmi les derniers à travailler avec leurs propres plantations. « *Nous avons fait appel au CIRAD de Montpellier pour obtenir la variété de cacaoyer que l'on souhaitait* » explique Fabrice Boucher. Le « national » cacaoyer très difficile à trouver et donnant des fèves

de très bonne qualité est la clef de l'excellence de leurs produits. Les meilleures matières entre les mains, les maîtres chocolatiers peuvent alors montrer toute l'étendue de leur talent. D'une patte d'artiste, ils travaillent les fèves pour extraire au mieux l'arôme du cacao. Puis en orfèvres du chocolat, ils confectionnent les friandises. Leur savoir-faire est admirable. Pour les passionnés, la chocolaterie de Beussent ouvre régulièrement ses portes. C'est l'occasion d'en apprendre davantage sur leurs méthodes et leurs pratiques ou encore d'admirer une superbe reproduction de la cathédrale de Saint-Omer, qu'il ne faudra surtout pas dévorer.

Pratique

Chocolat De Beussent Lachelle,
30 rue des Clouteries, 62500 Saint-Omer.
Tél. : 03.21.12.57.08





Les moules au miel d'Olivier (à servir en entrée)

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 500 gr de moules de Bouchot
- Miel de châtaignier • Huile d'olive
- Ail • Fines herbes • Citron vert.

Préparation de la recette :

- Mettre 500 g de moules de Bouchot dans un faitout.
- Ajouter une cuillère à soupe de miel de châtaignier, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, une gousse d'ail émincée, des fines herbes. Faire chauffer à grand feu.
- Dès que les moules sont ouvertes, servir en ajoutant un filet de jus de citron vert.



OLIVIER AIME...

- La « franche » cuisine, sans sophistication, élaborée à partir de produits frais, dont il garde la saveur originelle.
- Les légumes : Olivier place le légume au centre de ses plats et souhaite les faire découvrir d'une manière différente ; il les taille grossièrement pour laisser les gourmets se les approprier et laisser une part de création (ou de récréation) dans l'assiette.
- Cuisiner le poisson.
- Les souvenirs et le rapport émotionnel face au contenu d'une assiette.
- La simplicité.
- Les moments conviviaux, le partage et la richesse de l'échange.

Chez Tante Fauvette

Chez Tante Fauvette, tout nous invite à faire un voyage dans le temps. Nous vous emmenons découvrir un univers différent, un merveilleux anachronisme gustatif.

Vous êtes prêt ? Imaginez... C'était le temps béni de l'insouciance et des bons points. A table, vos pieds ne touchaient pas le sol et une grand-mère ou une tante vous disait « Mange, c'est bon ! » en vous servant une deuxième assiette pleine à ras bord. A table, on n'entendait que le bruit des fourchettes cognant les assiettes émaillées, le chant du canari que tout ce monde énervait et les grognements de satisfaction des uns et des autres.

Si cela vous rappelle des souvenirs d'enfance, des moments heureux en famille, si votre madeleine de Proust a le goût des mouillettes trempées dans le jaune tiède d'un œuf coque ou celui des légumes

du jardin, réservez rapidement une table Chez Tante Fauvette où Olivier, le chef et patron de ce restaurant, a su recréer cette ambiance et réveiller avec ses recettes simples et gourmandes nos papilles endormies.

Les conseils de Wouah :

Que porter pour cette occasion ? La fameuse « tenue du dimanche » propre et nette de notre enfance.

Que faire ensuite ? Une petite marche digestive dans les rues de Saint-Omer et une pause sur un banc, près de la cathédrale, pour admirer les étoiles...

Le restaurant, situé à deux pas de la cathédrale de Saint-Omer, est ouvert le soir du mercredi au samedi. Olivier nous propose trois entrées et trois plats à base de produits frais uniquement (entrées comprises entre cinq euros et six euros cinquante, plats compris entre treize euros cinquante et dix-sept euros). La carte change chaque semaine.

Pratique

Restaurant Chez Tante Fauvette,
10 rue Sainte Croix, 62500 Saint-Omer.
Tél. : 03.21.11.26.08

Petit tour chez **les autruches**

À Zutkerque, à une vingtaine de minutes de Saint-Omer, Séverine et Nicolas Delcroix ont créé « La Ferme des Autruches ». En 1994, par goût de l'aventure, ils ont importé six spécimens en provenance d'Afrique du Sud. Aujourd'hui le cheptel compte environ cent-cinquante têtes. Cela en fait des bouches à nourrir !

Avec une taille de plus de deux mètres pour un poids avoisinant les cent kilos, l'autruche est le plus gros oiseau du monde. Contrairement à une idée reçue qui a la vie dure, elles ne mangent pas n'importe quoi. Hors de question de leur donner des aliments de mauvaise qualité. Monsieur et Madame Delcroix, aux petits soins pour leurs oiseaux, produisent sur place le blé, les pois et le maïs nécessaires à leur alimentation. Cet oiseau coureur, incapable de voler, ne mange d'ailleurs que des aliments garantis sans OGM.

Les autruches n'enfouissent pas non plus leur tête dans le sol. Jamais au grand jamais vous ne verrez « Antoine » ou « Le dur », deux des mâles

reproducteurs de l'élevage, employer cette technique pour se protéger. Au contraire, avec des pointes de vitesse à plus de 70 km/h, l'autruche est un oiseau qui préfère le mouvement à l'inertie. Elevées en semi-liberté, elles aiment gambader dans les pâtures de Zutkerque. Cela contribue d'ailleurs également à renforcer la qualité de la viande qui atterrira dans les assiettes. D'une tendreté extrême pour une valeur calorique faible, la viande d'autruche gagne à être connue. Elle possède de grandes qualités tant gustatives que diététiques. En clair, c'est une viande fortement protéinée et très peu grasse (0,3% de matière grasse). On la conseille même aux personnes ayant des problèmes de cholestérol.

L'autruche est le plus gros oiseau du monde

Cependant ne cherchez pas un steak de cet oiseau dans les rayons de votre supermarché. Depuis quelques années, l'autruche a disparu de leurs rayons. Le seul moyen de s'en procurer c'est de se rendre directement auprès des producteurs locaux.

Grâce au couple d'éleveurs de Zutkerque, il est donc encore possible de manger de l'autruche dans la région. L'idéal est de passer commande au préalable pour un meilleur service et pour être sûr de pouvoir acheter ce que l'on souhaite. « *La demande est telle que tous les ans on est*

en rupture de stock, surtout pendant les fêtes » explique Madame Delcroix. Les ventes ont lieu le mercredi et le samedi matin ainsi que le

vendredi après-midi. Mieux vaut respecter ces horaires car les Delcroix sont généralement très occupés. Il faut dire que Séverine et Nicolas mettent tout en œuvre pour que leurs oiseaux puissent se développer dans les meilleures conditions. Se rendre à Zutkerque c'est l'assurance d'obtenir un produit savoureux, de très grande qualité, et 100% local. Alors bon appétit et à vos fourchettes !

Pratique

La Ferme des Autruches,
261, rue Notre Dame 62 370, Zutkerque.
Tél. : 03.21.35.30.28



Exemples de produits confectionnés à la ferme.

Pavés d'autruche au cognac

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pavés d'autruche de 120 à 180 g
- 2 échalotes
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de cognac.

Préparation de la recette :

- Saisir les pavés de chaque côté dans un morceau de beurre, baisser le feu et laisser cuire 3 minutes de chaque côté. Attention cette viande se consomme rouge ou rosée.
- Pendant la cuisson des pavés, préparer la sauce au cognac. Faire revenir les échalotes émincées dans le beurre. Délayer le fond de veau avec le vin blanc. Verser sur les échalotes revenues.
- Ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Faire cuire doucement quelques minutes sans laisser bouillir. Ajouter le cognac.
- Positionner les pavés dans le plat de service, napper de la sauce au cognac. Servir aussitôt.



La liste
des **restaurateurs participants**
à la semaine du Goût organisée par la CCI

Renseignements et réservation conseillés en appelant les établissements



MENUS À 18 EUROS

- **LE CARAQUET**, 33 route nationale Harlettes, 62380 Coulombly. Tél. : 03.21.95.04.68
- **CHICORAIL**, place du 8 mai 1945, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.93.59.98
- **CH'TI CHARIVARI**, 76 rue de Dunkerque, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.95.13.73
- **ESTAMINET DE DRIE KALDERS**, 18 place Foch, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.39.72.52
- **LA CHARRETTE**, 32 place Foch, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.98.28.29 www.lacharrette.fr
- **ESTAMINET LE GROËT DE MARIE**, 9 place Roger Salengro, 62510 Arques. Tél. : 03.21.11.13.47 www.legroetdemarie.fr
- **LE MOULIN DE LA BARNE**, 160 avenue Charles de Gaulle, 62510 Arques. Tél. : 03.21.93.68.68 www.moulindebarne.fr
- **O'COMPOSE**, 3 avenue des frais fonds, 62219 Longuenesse. Tél. : 03.21.88.25.75
- **LE RIALTO**, 64 bis rue Carnot, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.12.60.39 - www.le-rialto.fr
- **LE RISTANDEL**, Chemin de Bois, 62380 Lumbres. Tél. : 03.21.38.59.90

- **LE SEPT DE COEUR**, 7 rue Saint-Sépulcre, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.95.16.35 www.leseptdecoeur.fr

- **LA TROUSSEBIERE**, 13 rue des Courtils, 62500 Zudausques. Tél. : 03.21.93.36.69

MENUS À 28 EUROS

- **AUBERGE DE WISMES**, 3 chemin de Merck, 62380 Wismes. Tél. : 03.21.88.20.69 www.aubergedewismes.fr
- **LA BAGUERNETTE**, 3 rue du Marais, 62500 Clairmarais. Tél. : 03.21.39.33.92 - www.isnor.fr
- **LA BELLE EPOQUE**, 6 place Paul Painlevé - 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.38.22.93 www.labellepoquesaintomer.fr
- **AU BISTRONOME**, 17 place Pierre Bonhomme, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.61.51.26.00 www.aubistronome.fr
- **AU BISTROT GOURMAND**, 8 route de Watten, 62910 Houlle. Tél. : 03.21.39.68.49
- **LE CARRÉ ST MARTIN**, 53 rue du Fond Squin, 62500 St-Martin-au-Laërt. Tél. : 03.21.39.88.18 www.carre-st-martin.com
- **LA CLEF DES CHAMPS**, 300 rue d'Helfaut, 62570 Helfaut. Tél. : 03.21.11.35.14 www.estaminetlaclefdeschamps.fr

- **L'ENVOL RESTAURANT**, 4 chemin du Plateau des Bruyères, 62219 Longuenesse. Tél. : 03.21.98.64.50 www.lenvol-restaurant.fr

- **À LA FERME LOISEL**, 11 rue Hellebroucq, 62910 Houlle. Tél. : 03.21.95.35.24 www.fermeloisel.com

- **LE GARDIAN**, 16 bis rue Louis Martel, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.38.35.82

- **LA GRANGE**, 6C rue du château, 62120 Roquetaire. Tél. : 03.21.95.14.53

- **L'ISTOIRE DE...**, 1 rue Henri Dupuis, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.98.14.38

- **LECOQ EN PAPILLOTE**, 8 bis rue de Théroutanne, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.61.51.22.54 www.lecoqenpapillote.fr

- **LE LODGE**, Chemin de Bois, 62380 Lumbres. Tél. : 03.21.11.42.42

- **LE MOULIN**, 1 rue de Paris, 62120 Aire-sur-la-Lys. Tél. : 03.21.38.35.07

- **LE SAINT SEBASTIEN**, 2 place de la libération, 62575 Blendecques. Tél. : 03.21.38.13.05

- **LA SAPINIERE**, 12 route de Setques, 62219 Wisques. Tél. : 03.21.38.94.00 www.sapiniere.net

- **LE ST CHARLES**, 6 rue du Minck, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.88.57.38

- **LE VERT MESNIL, Hôtel Château Tilques**, 12 rue du Château, 62500 Tilques. Tél. : 03.21.88.99.99 www.tilques.najeti.fr

MENUS À 38 EUROS

- **LE BACHELIN**, 12 boulevard de Strasbourg, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.38.42.77 www.auberge-bachelin.fr

- **LE CYGNE**, 8 rue Caventou, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.98.20.52 www.restaurantlecygne.fr

- **LES MAISONS**
> **La Maison**, 20 rue haute, 62960 Fléchin.
> **La Maison Adelia**, 6 enclos St Sépulcre, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.12.69.33 www.lamaisonrestaurant.com

- **LE MOULIN, Restaurant du Domaine de Mombreux**, 70 chemin de Mombreux, 62380 Lumbres. Tél. : 03.21.39.13.13 www.mombreux.com

- **AU RALLYE D'ARTOIS**, 31 route de Watten, 62910 Houlle. Tél. : 03.21.93.12.82 www.rallyedartois.com



CHAPITEAU ARQUES

du 15 octobre
au 12 novembre

717



Arc Décoration - 132 Avenue du Général de Gaulle - 62510 Arques
www.arcdecoration.com

Les Rendez-vous gourmands de la semaine du Goût organisée par la CCI

Profitez de la Semaine du Goût pour (re)découvrir le terroir et les saveurs de la région de Saint-Omer. Artisans, producteurs et partenaires touristiques se mobilisent autour de l'Office de Tourisme et vous proposent un programme " alléchant " : dégustations, quiz gourmand, ateliers, portes ouvertes d'exploitations agricoles et chez des artisans, randonnée.

Projection d'un film de présentation, dégustation de genièvre et apéritif à base de genièvre, visite des salles de fabrication, remise d'une mignonnette à chaque visiteur.

📍 Du lundi 13 au samedi 18 octobre à 15h30 / 🕒 19, route de Watten / ☎ 03.21.93.01.71 / @ distilleriesyn@orange.fr / 🕒 1h30 / 📄 Tarif réduit : 5 €

MERCK SAINT LIÉVIN

Visite de la Brasserie artisanale et découverte des éléments entrant dans la fabrication de la bière, suivie d'une dégustation.

📍 Jeudi 16 octobre de 14h à 18h / 🕒 78 rue Principale / ☎ 06.26.50.07.74 / 📄 4 € (Sur réservation).

Cultiver avec " zéro pesticides " c'est possible ! Frédéric Stopin exploite en compagnie des insectes (coccinelles, chrysopes, abeilles...) ; il vous fait découvrir la culture de tous types de légumes et notamment de variétés locales, ainsi que de fruits.

📍 Du lundi 13 au dimanche 18 octobre de 15h à 17h30 / 🕒 68, chemin Cordier / ☎ 06.30.45.15.02 / 📄 Tarif : 4 € (Sur réservation).

Comment fabriquer un fromage avec des aliments du quotidien ? Dégustation.

📍 Mardi 14 et mercredi 15 octobre de 10h30 à 19h30 / 🕒 26, rue Louis Martel / ☎ 03.21.88.33.41 / 🕒 30 minutes / 📄 5 € (Sur réservation).

ZUDAUSQUES

Pain cuit au four à bois. Visite du fournil, présentation de la fabrication d'un pain traditionnel et dégustation.

📍 Samedi 18 octobre de 16h à 17h - 🕒 2 ter Chemin des Lilas / ☎ 03.21.38.20.68 / 🕒 1h30 / 📄 3 € (Sur réservation).

Randonnée accompagnée de 8 km organisée par la Communauté de Communes de la Morinie ; rencontre avec Jean-Luc Allouchery, producteur de pommes avec dégustation de différentes variétés de fruits.

📍 Mercredi 15 octobre à 14 h / 🕒 Départ du stade de football / ☎ 03.21.93.81.22 / 🕒 2h30 / 📄 Gratuit.

Le temps d'une balade, partons à la découverte des plantes utilisées dans les préparations culinaires.

📍 Mercredi 15 octobre à 14h30 / 🕒 Départ du parking de La Coupole / ☎ 03.21.32.13.74 / 🕒 2h / 📄 Gratuit.

Découvrez une salle à manger du 18^e siècle pourvue de son mobilier et de sa vaisselle, et laissez-vous conter l'évolution de la gastronomie au siècle des Lumières. Puis retrouvez en ville les auberges, les rues et les places consacrées aux plaisirs de la bonne chère...

📍 Dimanche 19 octobre à 15h30 / 🕒 Départ du Musée de l'hôtel Sandelin, 14 rue Carnot / ☎ 03.21.38.00.94 / 🕒 1h30 / 📄 5,50 € - 3,50 €.

- Livret-jeu à disposition gratuitement à l'accueil du musée.
- À travers une découverte sensible des oeuvres du musée, petits et grands pourront tester et aiguïser leurs sens.

📍 Samedi 18 et dimanche 19 octobre de 10 h à 12 h et de 14h à 18h / 🕒 Musée de l'Hôtel Sandelin, 14 rue Carnot / ☎ 03.21.38.00.94

Un moment ludique et enrichissant à la découverte des légumes du marais. Avec l'animateur, les enfants réalisent un personnage à la façon des tableaux d'Arcimboldo.

📍 Mercredi 15 et samedi 18 octobre / 🕒 Avenue du Maréchal Joffre / ☎ 03.21.11.96.10 / 🕒 2h30 / 📄 5 € (Sur réservation).

- Une exposition présente les produits, richesses de notre terroir : légumes du marais, huile de colza, fruits, fromages, miel, café, genièvre, bières locales, pains et viennoiseries, gaufres...
- Pour les découvrir, complétez un quiz en faisant appel à vos 5 sens.
- Lots à gagner par tirage au sort !

📍 Du mardi 14 au samedi 18 octobre de 9h à 12h30 et de 14h à 18h / 🕒 4 rue du Lion d'Or / @ www.tourisme-saintomer.com / ☎ 03.21.98.08.51 / 📄 Entrée libre

GALLET IMPRIMEUR

50, rue Adrien Danvers
ARQUES

Tél. **03 21 98 04 09**
pao@galletimprimeur.fr

CONCEPTION BROCHURE DEPLIANT AGE

ASSEMBLAGE CTP SUPRASETTER A75 PACKAGING

ETUI CALENDRIER
CHEMISE LETTRE
ENVIRONNEMENT QUALITE
GAUFRAGE
ART AGENDA
SPEEDMASTER XL75
KAMA PROCUT
EASYGLEUR

la bonne impression

**A L'OCCASION
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
VOUS ALLEZ OFFRIR DU CHAMPAGNE
À VOS CLIENTS ?**

Dans ce cas, nous vous proposons de soigner votre image et de conforter votre notoriété en insérant vos bouteilles dans des étuis personnalisés. De cette façon, vos clients se souviendront de l'origine du cadeau.

En commandant vos boîtes dès à présent, profitez de notre offre calculée en mutualisant l'achat du carton, d'une forme de découpe unique et d'un calage groupé.

De plus, une remise spéciale de 15% vous sera accordée pour toute commande effectuée avant le 31 octobre, livrée fin novembre.

DESRIPTIF TECHNIQUE :
Impression quadri recto avec vernis acrylique satiné recto.

Sur carton Ensocoat 380gr

Mise en pages réalisée par nos soins :
Logos et photos haute définition fournis par vos soins dans un format numérique compatible.

Etuis livrés pliés - 1 point Nord/Pas de Calais.

Si vous souhaitez ajouter du gaufrage, de la dorure, un hologramme, du pelliculage ou encore du vernis UV sélectif ou à plat, nous sommes à votre écoute pour vous proposer un devis calculé au plus juste, afin de garder l'esprit de cette offre commerciale.

TARIFS :

Quantité	Prix total en € Hors taxes	Prix unitaire
50	900 €	18 €
100	945 €	9,45 €
200	970 €	4,85 €
500	1 000 €	2 €
1000	1 055 €	1,05 €



Voyons la solidarité en rose avec **AudomaRose**

« Ils rêvent... »

« Le rêve, c'est qu'Audomarose devienne le solidays* de l'Audomarois. » **Christophe Silvie**

« Le rêve grandit, on l'accompagne. » **Stéphane Joly**

« Il faut que ce fruit rose reste rose et ne soit pas entaché de conflits ; (...) nous faisons en sorte de fédérer. » **Hervé Leleu**

* Solidays : manifestation annuelle de lutte contre le SIDA organisée par Solidarité Sida sur l'hippodrome de Longchamp.



L'équipe d'AudomaRose.



En octobre, l'association de lutte contre le cancer du sein AudomaRose nous fait voir la solidarité en rose : que vous soyez journée sportive ou soirée chic, vous trouverez dans les manifestations proposées celle qui vous ressemble. Prêts pour découvrir avec nous l'association et votre programme d'octobre ? C'est parti !

AudomaRose, c'est d'abord l'histoire d'une belle rencontre entre trois hommes, trois acteurs de la vie audomaroise, qui, touchés par cette cause, décident de mettre en commun leurs idées et leur énergie pour agir, récolter des fonds et informer : Christophe Silvie (Ambulances Landron), à l'origine du projet et président de l'association, Stéphane Joly (Château de Tilques) et Hervé Leleu (Assurances du Marais). Ils sont rapidement rejoints par des bénévoles motivés et compétents, fondent l'association le 30 janvier 2014 et lui donnent une structure cohérente, chacun étant responsable d'un pôle (culture, sports, médical...). Depuis septembre, Audrey Dana, actrice et réalisatrice de « Sous les jupes des filles » s'est associée à l'opération en acceptant d'être la marraine d'AudomaRose.

L'association, reconnue d'intérêt général, fait son « **Octobre Rose** » (campagne internationale de sensibilisation au cancer du sein) dans l'Audomarois. Pour faire face à un constat alarmant (un cancer du sein détecté toutes les dix minutes en France, une femme sur huit touchée et un pour cent des cancers du sein masculin), elle multiplie les initiatives et les idées originales, avec en tête deux priorités : inciter chaque femme à se faire dépister et récolter des fonds pour financer la recherche.

Depuis son existence, AudomaRose a su mobiliser et fédérer les audomarois et a à son actif des actions qui ont permis d'aider la recherche du centre Oscar Lambret de Lille ; on peut citer par exemple les magasins éphémères que vous avez sans doute vus à Carrefour et

à Auchan, où des lycéens (Lycée Jacques Durand) ont vendu CD du groupe Nuit et goodies. Le 26 juin 2014, les 25 maires des communes de la CASO et l'association ont signé une charte de partenariat, les communes s'engageant à sensibiliser et mobiliser l'opinion publique, à informer les donateurs et à favoriser l'organisation de manifestations. De nombreux événements rose devraient ainsi voir le jour.

Pratique

www.audomarose.fr

La Ferme Audomaroise, 26 rue Louis Martel, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.88.33.41

Lilipizz, pizzeria ambulante. Arques. Tél. : 06.18.40.75.76

Volailles de Licques, rue de L'Abbé Pruvost, 62850 Licques. Tél. : 03.21.35.05.42

Cavavin, 2 Place Victor Hugo, 62500 Saint-Omer. Tél. : 03.21.98.92.41

Diamonails, Longuenesse. Tél. : 06.67.66.59.45

Château de Tilques, Rue du Château, 62500 Tilques. Tél. : 03.21.88.99.99

La Coupole, Rue Clabaux, 62570 Helfaut. Tél. : 03.21.12.27.27

Golf de Saint-Omer, Chemin du Bois, 62380 Acquin-Westbécourt. Tél. : 03.21.38.59.90





Faites-nous rêver...

Si vous avez un projet, que vous voulez vous engager, adhérer, faire un don, être bénévole, contactez l'association AudomaRose : les numéros de téléphone de chacun des responsables de pôle se trouvent sur le site.

www.audomarose.fr

Rêvons ensemble...

Le programme d'Octobre va mettre des paillettes **rose** dans les yeux de tous les audomarois. Pour voir la vie de cette jolie couleur, vous pouvez :

- Manger le **fromage*** (en forme de sein) au champagne rosé et à la framboise de La Ferme Audomaroise, la **soupe** au chou-fleur et à la betterave servie lors de la Course du Marais, les **pizzas** de Lilipizz, les **sablés** en forme de cœur vendus par les commerçants de la rue de Dunkerque à Saint-Omer... et les volailles de Licques, qui sont **étiquetées** avec le logo d'AudomaRose depuis la fin septembre et le seront jusque début décembre (ce qui représente 8000 volailles par jour envoyées partout dans le monde)...
- Boire la **Cuvée Rosée** AudomaRose de Cavavin...
- Porter les **T-shirts**, les **casquettes**, les **chêches** et les **pin's** de l'association, vous faire poser des ongles rose chez Diamonails...
- Faire du lèche-vitrines à Saint-Omer où les **boutiques** des commerçants de Saint-Omer Cité marchande s'ornent de rose du 11 au 19 octobre.
- Vous rendre à la Soirée Casino du Château de Tilques (si vous êtes chef d'entreprise), au concert « Rock en rose » de la rue Louis Martel (Saint-Omer), au concert Gospel à la chapelle La Valeur (Longuenesse), au spectacle du planétarium à La Coupole ou à la « Pink Party » dans les bars de Saint-Omer...
- Faire du sport : golf avec les **balles** créées pour l'occasion, marches au départ de Saint-Omer, Tatinghem et Houille le 19 octobre...

La liste des actions engagées, très nombreuses, n'est pas exhaustive ; pour vous tenir informés, nous vous conseillons de vous rendre sur le site AudomaRose et d'ouvrir les yeux dès que vous apercevez le logo ou la couleur de l'association.

* Tous les mots écrits en rose parlent de choses qui sont rose (oui, oui ! Même le fromage ou les pizzas !)



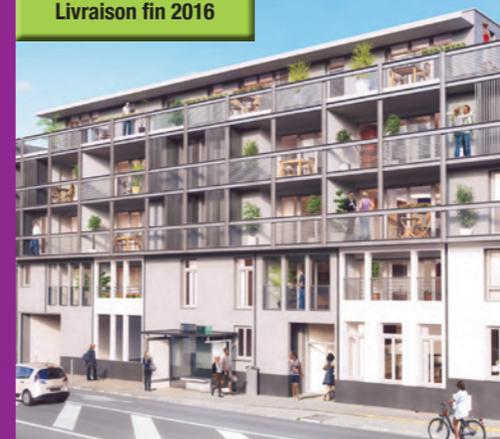
A partir de 170 000 €
Livraison fin 2016

Lomme >
Métro Bourg

Extrêmement bien desservie, Lomme est une ville phare de l'agglomération Lilloise. Profitez d'une atmosphère de quiétude au sein du Clos Sainte-Anne. La résidence aux formes épurées offre une grande qualité de service.

Les appartements de 2, 3 ou quatre pièces, sont prolongés par des balcons, des terrasses et des jardins au rez-de-chaussée. Lumineux, esthétiques et modernes, vous y trouverez tous les éléments d'un confort durable.

A partir de 160 000 €
Livraison fin 2016

< Lille
Euralille 2

Avec de nombreux services, commerces et autres espaces verts, de loisirs ou de culture, Euralille 2 est le quartier dynamique par excellence. Profitez de la capitale des Flandres au sein de la résidence Lux. Confort esthétique et caractère elle répond à toutes vos exigences.

Devenir propriétaire à Euralille c'est réaliser un investissement pérenne. Du T2 au T5, les appartements sont en majorité prolongés par des balcons, des loggias ou des terrasses.



A partir de 150 000 €
Livraison fin 2016

Apinghem
Quartier Humanité

Éco-quartier en vogue de la métropole lilloise Humanité offre un cadre de vie idéal. Ses équipements sportifs, culturels et de loisirs lui confèrent une grande vitalité.

Pour réaliser un investissement d'avenir, rien de tel que les appartements à faible consommation des Résidence Pluriel. Divisez par 3 les factures énergétiques ! (par rapport à l'immobilier ancien).

Du studio aux pièces, les appartements ont tous une cuisine équipée et se prolongent, pour la majorité, par une terrasse ou un balcon.

Dispositif Pinel*, l'assurance d'un investissement immobilier optimal!

Hervé LELEU
Port. : 06 42 85 07 31



e-mail : leleuhm@live.fr
Les Assurances du Marais
77, rue d'Arras - 62500 Saint-Omer



* Sous conditions

Le château de Saubruit



Depuis 1878, cette magnifique demeure est la propriété de la famille de Guillebon ; elle résonne des rires des enfants auxquels le deuxième étage est réservé et des conversations des grandes tablées familiales. A l'écart du village, on y entend les oiseaux chanter et le bruit du vent dans les arbres, ce qui lui confère une sérénité renforcée par l'impression de solidité qui se dégage de cette imposante et élégante bâtisse, qui a traversé les siècles. Nous avons été reçus par Baudoin de Guillebon qui a eu la gentillesse de nous en parler.

Construite par les moines de l'abbaye de Saint-Bertin au XIV^e siècle, elle fut d'abord une villa d'agrément servant au repos des religieux ; elle devint ensuite une demeure familiale avant d'être saisie par la nation pendant la révolution. Occupée successivement par Jacques Carpentier qui venait d'Angleterre et qui l'acheta 59442 livres, par deux négociants dunkerquois, Jean-Baptiste Marescaux et Balthazar Lamotte, puis par Monsieur Pannequin, propriétaire de l'usine sucrière Cotillon Belin (située sur le site de l'actuel Emmaüs), elle fut ensuite la propriété du marquis de Paroy, dont les armoiries figurent encore sur le balcon du deuxième étage, avant d'appartenir à la famille de Guillebon.

Au XIX^e siècle, le château fut acheté par Emile de Coussemaker (frère d'Edmond de Coussemaker, un historien flamand reconnu) qui eut deux filles dont l'une épousa Pierre de Guillebon, l'arrière-grand-père de Baudoin de Guillebon ; le château s'est ensuite transmis aux générations suivantes.

La famille de Guillebon est très attachée à ses racines et au château

(reconnu par l'ISMH, Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques) qui a vu nombre d'événements familiaux se dérouler et qui sert parfois de cadre à d'autres événements comme la chasse aux œufs des enfants du village cette année. Comme l'explique notre hôte, vivre dans une demeure telle que celle-ci est bien sûr un privilège mais ne correspond pas à l'idée que les gens s'en font parfois : la vie n'y est pas si différente que dans une autre maison...

Des visiteurs célèbres...

Si Lazare Carnot et le duc d'Orléans y ont séjourné, son occupant le plus célèbre est incontestablement Napoléon Bonaparte et le château de Saubruit a été appelé « Villa napoléonne » pendant quelques temps en son honneur. Napoléon Bonaparte y passa en effet une nuit le 27 août 1804. Arrivé de Boulogne à cheval, il tint audience dans le grand salon du rez-de-chaussée et monta aux Bruyères pour y faire manœuvrer la cavalerie de réserve. Si Napoléon en repartit le lendemain, le château fut pendant deux ans un quartier général de la Grande Armée.



La seule arme que je tolère
c'est le tire-bouchon

Jean-Carmet

Qui sait déguster
ne boit plus jamais de vin
mais goûte des secrets

Salvador Dali

BAR À VINS - CARTE DES WHISKIES

CARTE DES RHUMS - BIÈRES SPÉCIALES



In vino veritas

La vérité dans le vin

7 rue Louis Martel - 62500 SAINT OMER - 06 71 16 50 35 - facebook : philou invinoveritas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





GRILLADES - ESCALOPES MOULES - CÔTES À L'OS...

C'est l'histoire
d'une bonne cuisine
 qui rencontre
des petits prix

Cette histoire vous est contée au
SAINT-SÉPULCRE
 BRASSERIE

19, Rue Saint-Sépulcre à Saint Omer, face à la nouvelle mairie.

03 61 51 29 09

Fermé le lundi soir et dimanche.

**FORMULE
 DU JOUR**
 Entrée + Plat + Dessert
9€90
 Uniquement le midi
 (en semaine)



Flasher pour découvrir
 l'offre Spéciale WOUAH!

PAYSAGE, MON PAYS (PAS SI) SAGE

SAINT-OMER

Saint-Omer. un matin de septembre.
 Sur la place Foch silencieuse, même les voitures semblent endormies.
 Rien ne trouble la quiétude des lieux. Seul notre photographe était
 présent et a saisi pour vous ce joli paysage urbain.



La place endormie
 se réveille

pour la fête de la Bière

Saint-Omer. Samedi 13 septembre. 16h30.

Les géants flamands tourbillonnent au son d'une musique entraînante et la place est maintenant pleine d'animation... Le vert des costumes des membres de la Confrérie du Chou-fleur, les tenues éclatantes des musiciens de la fanfare... On peut voir ici une petite fille, les yeux écarquillés, contempler ce spectacle coloré, là un vieux monsieur qui se laisse aller à une petite chorégraphie rythmée. Mon pays (pas si) sage fête la bière pour la première fois et profite de ce week-end festif sous le soleil audomarois.



AUDOMARWOUAH! 37

Octobre. Malgré la reprise en septembre de l'école, vos enfants sont plein d'énergie ; ils ont testé un certain nombre d'activités sportives en moins d'un mois et ne sont pas loin de se transformer en mini-monstres capricieux : Arthur a déjà épuisé trois animateurs et Louise refuse toute activité si elle ne peut être habillée en rose de la tête aux pieds (ce serait indigne d'une princesse). Avant que la gestion du mercredi après-midi ne devienne la source d'un conflit familial majeur, suivez les conseils de Thierry Large, le directeur de l'AMGA, l'Association Municipale de Gymnastique d'Arques, qui nous a parlé avec passion de la gymnastique artistique et du trampoline, deux activités qui permettront à vos bouts de chou, petits et grands de se dépenser autrement qu'en sautant sur le canapé du salon.



Gym VS trampoline

La Gymnastique Artistique... c'est quoi ?

La Gymnastique Artistique Féminine (GAF) se pratique sur quatre agrès sur lesquels la gymnaste effectue une série de mouvements : sol, poutre, barres asymétriques et saut de cheval. Elle nécessite souplesse et grâce mais aussi maîtrise technique. Les petites filles sont souvent très attirées par ce sport très médiatisé.

La Gymnastique Artistique Masculine (GAM) se pratique sur six agrès : sol, cheval d'arçon, anneaux, saut de cheval, barres parallèles et barre fixe. Elle nécessite force, coordination et souplesse.

On en pense quoi ?

Nous avons interrogé une mini et une ado qui pratiquent cette activité depuis quelques années :

« J'aime bien la GAF : on fait des compétitions, on apprend des choses, on devient de plus en plus souple. Moi, je préfère le sol et le saut de cheval parce que j'ai un peu peur de tomber à la poutre et à la barre. » Appoline, 8 ans.

« J'aime la variété, chacun peut se différencier sur un agrès. En compétition, tu stresses mais quand tu as réussi, tu es super fière ; tu ne peux compter que sur toi-même, ça donne de la confiance en soi. » Mélitine, 13 ans.

Pour qui ?

Thierry la conseille aux enfants persévérants qui auront la patience de s'entraîner longtemps avant de progresser de façon significative ainsi qu'aux enfants aimant la diversité.

Le trampoline et le tumbling... c'est quoi ?

Le trampoline se pratique sur l'accessoire éponyme (toile faite de bandes de nylon tressées et reliées à un cadre métallique protégé par un tapis, le pads) et consiste en une suite d'enchaînements acrobatiques (saltos et vrilles...) sans avancée horizontale. Le tumbling est une discipline assez proche qui se pratique sur une piste dynamique de 25 mètres : le tumbleur enchaîne des figures acrobatiques à grande vitesse et réalise des acrobaties de très haut niveau comme le triple saut périlleux par exemple.

Dans ces deux disciplines, les sportifs peuvent sauter très haut et se retrouver parfois à quatre mètres du sol ou du trampoline. Elles sont très attractives car elles permettent de réaliser des figures impressionnantes assez vite et les débutants constatent des

progrès rapides notamment au trampoline où on démarre maintenu par des sangles.

On en pense quoi ?

Wouah ! Nous sommes restés bouche bée devant les performances des enfants et ados qui s'entraînaient et même les petits de 6 ans, sur des trampolines entourés de filets de sécurité, étaient concentrés.

Pour qui ?

Thierry conseille trampoline et tumbling aux enfants qui souhaitent obtenir des résultats rapidement et qui ont du cran. Il rappelle que la musculature du dos et des jambes doit être suffisante (pas avant huit ans pour le tumbling).



Pratique :
AMGA 78 avenue Pierre Mendès-France,
62510 Arques. Tél. : 03.21.39.66.52
Site internet : www.arques-gym.fr

A l'AMGA, Arthur et Louise pourront passer de l'activité choisie initialement à une autre s'ils le souhaitent. Louise, toute de rose vêtue, pourra rêver de devenir une grande (princesse) championne et Arthur décider de pratiquer le tumbling en loisir plutôt qu'en compétition. Et pour Jules, le petit dernier ? La Baby gym lui permettra

de s'épanouir en développant sens de l'équilibre et coordination. Vos problèmes résolus et parce que l'AMGA s'adresse à tous de 1 à 99 ans et propose de nombreuses activités, vous pouvez maintenant envisager une inscription adulte et même y entraîner votre voisin en situation de handicap ou votre tante âgée.

Picorons les étoiles avec Gérard Cousin



Gérard Cousin, poète audomarois et membre de différentes associations telles que la « Maison de la Poésie Nord-Pas de Calais », ou « Lieu d'être », nous fait découvrir deux de ses poèmes, dont un inédit qui paraîtra d'ici la fin de l'année dans un nouveau recueil intitulé « Picorer les étoiles ».

Tout est bien :

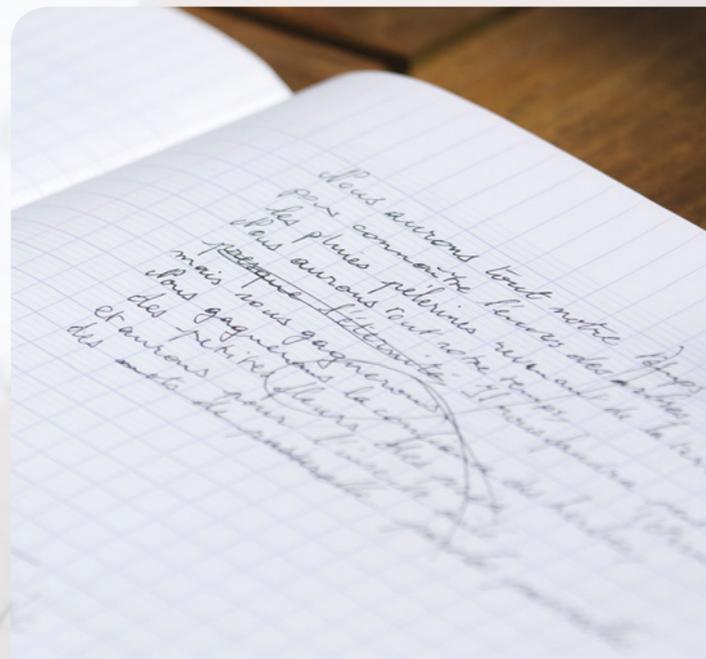
*dans le pommier
le soir agence ses bleus et ses ocres,
la poignée de coquelicots
prend des poses d'aquarelle,
à tue-tête, le rossignol
se déclare heureux de sa journée
les chiens perdus ont trouvé leur asile,
la lune fait la roue sur le toit du voisin.
Ta main cherche la mienne.
Ta quiétude et ta confiance
allument la première étoile.*

« Picorer les étoiles » (à paraître).

Echec

*Le jeudi dix mars
mille neuf cent soixante-dix-sept
à huit heures huit
rue Pascal trottoir de gauche
un enfant a vainement
tenté de s'envoler
en agitant violemment
une main dans le matin.*

Calais. Extrait de « Fille du Nord ».



Vous pouvez croiser Gérard Cousin dans les rues de Saint-Omer, flânant en quête d'inspiration ; s'il parvient à passer inaperçu l'été, l'hiver, sa silhouette poétique enveloppée d'un long manteau et coiffée d'un feutre noir vous mettra sur la voie.



Just'une fleur...



ou deux

ou trois...

ou quatre...

Une fleur pour chaque occasion. Just'une Fleur vous propose une large gamme florale. Possibilité de livraison à domicile. Création de compositions florales artisanales. Just'une Fleur vous accueille au centre de Saint-Omer.

28, rue Louis Martel (rue piétonne) - 62500 Saint-Omer - Tél. : 03 21 11 25 55



On craque pour... **Les bijoux Bellicigni !**

Les jolies créations de Sylvie Lemoine sont des pièces uniques ou des séries très limitées travaillées à la main ; elles seront parfaites pour ajouter une touche de pep's à votre tenue ou pour faire un cadeau personnalisé.

Cuir, porcelaine et argent sont les matériaux que Sylvie assemble et peint dans son atelier arquois où pinces et pinceaux côtoient le tissu, la passementerie et les breloques.

Son inspiration lui vient souvent des textures et des matières qu'elle aime associer. Après quelques croquis, un travail minutieux de réalisation commence : Sylvie peint (ou dépose un lustre de métal précieux à la plume) et personnalise les médaillons en porcelaine de Limoges, choisit et assemble les cuirs et les tissus, les fermoirs, les plaques en argent...

Les matériaux utilisés sont français ou italiens, les cuirs (veau et agneau) sont choisis sur peaux par Sylvie puis envoyés à la découpe d'où ils reviennent sous forme de lanières plus ou moins larges.

La créatrice, qui a passé son enfance au milieu des bijoux de la boutique familiale, puis y a travaillé, a appris à modeler la terre et à peindre sur porcelaine à l'école d'art de Douai, mais est totalement autodidacte sur l'assemblage, car chaque créateur a ses propres techniques et garde jalousement ses secrets. Elle déborde de projets et souhaite développer son activité en élargissant sa gamme de bijoux pour les hommes, en

exposant dans la région et en étant plus présente sur les sites de distribution de produits faits main et sur les marchés de créateurs. Sur le site Bellicigni (qui signifie « joli cygne » en italien), vous pourrez choisir une de ses créations ou contacter Sylvie si vous souhaitez choisir coloris, tour de poignet ou inscription particulière. Elle exposera le vendredi 21 et le samedi 22 novembre à l'hôtel-restaurant Le Bretagne à Saint-Omer.

Pratique

Bijoux Bellicigni. www.bellicigni.com
Page Facebook : Bellicigni
Prix entre 30 et 130 euros.

Hôtel-Restaurant Le Bretagne,
2, Place Vainquai, 62500 Saint-Omer.
Tél. : 03.21.38.25.78



Les conseils de Sylvie pour porter ses créations :

- Pour un style jeune et branché, on porte une dizaine de bracelets dans un joyeux mélange à chaque poignet.
- Pour donner une petite touche décalée à un style plutôt classique, on associe une création Bellicigni à des bijoux anciens en or ou en argent.
- Et on n'hésite pas à mixer différentes créations ou à demander une personnalisation pour créer son propre style !



L'art et l'expérience de l'institut
Fanny M



Du **rituel polynésien** à la séance de **soins divins**, en solo ou en duo, votre experte beauté vous attend. Offrez-vous des **ongles resplendissants** grâce au savoir-faire de votre prothésiste ongulaire ou profitez d'un moment de détente lors d'un **soin du visage**, au sein de l'institut Fanny M.

CORPS

au service de votre beauté



Rajeunissez grâce au **LPG** nouvelle génération.
La seule technique anti-âge scientifiquement prouvée.
Votre peau rajeunit de l'intérieur !
Effet immédiat !

Fanny M, 12 rue de st omer WIZERNES
03.21.95.81.87
Ouvert du Mardi au Samedi de 9h à 19h
www.institut-fannym.fr

VISAGE



Flashez pour découvrir
l'offre Spéciale WOUAH!

KESKECOÛC ?

Ce visage impassible sculpté dans la pierre...
KeskeCoûc ?

Avec cette rubrique, nous vous proposons de découvrir chaque mois un paysage ou un détail architectural et de l'identifier. Vous découvrirez la réponse dans le numéro suivant d'AudomarWouah!

Comment jouer ?

Promenez-vous, ouvrez les yeux et repérez le KeskeCoûc proposé.

Connectez-vous sur notre site (www.audomarwouah.fr) et déposez votre réponse sous la forme d'un commentaire masqué aux autres participants indiquant à quel endroit la photo a été prise et les détails historiques et contextuels que vous connaissez ou que vous avez découverts.

Soyez le premier et **gagnez un bon d'achat** ou attendez le tirage au sort qui vous donnera une seconde chance. Les commentaires les plus pertinents seront publiés.

C'est parti pour le tout premier KeskeCoûc !



Bar Le 1900 Brasserie



Ici on mange comme à la maison !

Goutez à sa fameuse faluche gratinée servie sur planche avec ses frites maison.
Formule plat, boisson et café pour seulement 10,90€
Quatorze variétés de faluche. Cuisine traditionnelle.



10, rue Louis Martel - 62500 Saint-Omer
03 21 11 58 07

Les minutes heureuses de Monsieur Audomare

Monsieur Audomare, assis dans un vieux fauteuil, attend que quelque chose se produise, un événement qui, même insignifiant, changerait ce temps qui s'écoule trop lentement, en minutes brèves et heureuses.

“

Wouah! : Bonjour Monsieur Audomare, je suis ravie de vous rencontrer et je vous remercie d'avoir accepté de répondre à nos questions. Pouvez-vous nous parler un peu de vous ?

Monsieur Audomare : Euh... J'ai soixante ans, je suis né en 2013 et j'étais fonctionnaire dans l'administration.

W : Vous êtes né en 2013 ? Mais vous me dites que vous avez soixante ans...

MA : Euh... Oui, c'est ça... Ce n'est pas si surprenant.

W : Eh bien, je suis un peu déconcertée mais continuons... Vous vivez seul ?

MA : Oui... Il y avait une jeune fille autrefois mais... Par contre, Maman m'appelle très souvent et elle a toujours beaucoup à dire. Et puis... j'ai mon oiseau.

W : Vous avez des passions ?

MA : Ah oui ! La chanson ! J'adore écouter nos chanteurs actuels : Francis Blanche, Bourvil...

W (de plus en plus déroutée) : Hummmm, Monsieur Audomare, merci pour ces réponses ... étonnantes !

”

Si l'interview qui précède vous a laissé perplexe, voici qui devrait vous rassurer : Monsieur Audomare est un petit monsieur ordinaire, provincial et désuet, créé par Patrick Pierron, qui a donné vie à ce personnage en 2013 et qui l'interprète sur scène depuis. Sa vie est rythmée par le tic-tac de l'horloge, les appels de sa mère mais surtout par les chansons qu'il passe sur son vieux tourne-disques et qui lui permettent de s'évader et de devenir quelqu'un d'autre : titi parisien, marquise ou majordome... Monsieur Audomare passe ainsi de sa petite vie solitaire et poussiéreuse à l'espace scénique illuminé où accessoires et costumes, chansons et mimiques expressives sont autant de vecteurs pour entrer en relation avec le public, pour le faire rire et pour l'émouvoir.

Patrick Pierron, qui, quant à lui, « est né en 1959 dans un chou-fleur du marais de

Saint-Omer », a une longue expérience du théâtre et est actuellement le chanteur du groupe « Les Ronds d'Flan ».

Il a pour projet de créer chez lui une petite salle, capable d'accueillir une trentaine de spectateurs et de permettre ainsi aux artistes d'y faire une « représentation-test ».

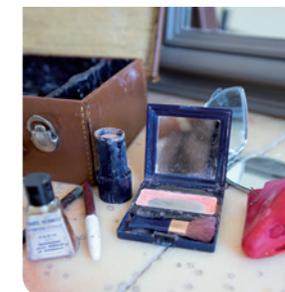
« J'aime ce travail parce que la construction est lente : une syllabe, un mot, un silence et c'est tout un univers qui prend vie ».

Patrick est drôle, attachant, passionnant et passionné ; nous vous conseillons vivement de vous connecter sur son site (www.monsieuraudomare.com) puis d'aller voir ses spectacles afin de rencontrer le plus audomarois des personnages fictifs. Et même si

sa biographie contient quelques anachronismes, ne vous inquiétez pas pour l'espérance de vie de Monsieur Audomare, Patrick Pierron a l'intention de le faire vivre tant qu'il aura un public et enrichit régulièrement son répertoire de nouvelles chansons et personnages ; on peut donc supposer qu'il a de beaux jours devant lui.



La mallette surprenante de Monsieur Audomare





Wouah! a testé pour vous... le géocaching!

Question chasse au trésor, depuis Stevenson et son île ou, plus proche de nous, le jeu du même nom avec des déplacements ébouriffants en hélicoptère, on pensait avoir fait le tour. Eh bien nous avons tort car depuis quelques années, un mouvement est en marche: le géocaching.

Pour donner une définition rapide, le géocaching, c'est la chasse au trésor de la génération smartphone ! Et oui, figurez-vous que ces petites bêtes (dont on a parfois un peu de mal à se séparer) ont dans leurs entrailles un petit module fort pratique : le GPS. En se basant sur cette technologie, des amateurs ont décidé de cacher des petits (ou grands) conteneurs dans des endroits bien précis... à vous de les découvrir ! Une idée de sortie originale que *Wouah !* ne pouvait manquer.

Mais qu'est-ce qu'une cache (et un conteneur) me direz-vous ? Les caches sont l'illustration même de l'imagination de milliers de cacheurs à travers la planète. Cela peut-être un trou dans une maçonnerie, derrière un barreau de fenêtre, une rambarde ou, pour les plus exotiques, derrière une cascade après une descente en rappel, ou un endroit marqué avec des autocollants phosphorescents la nuit (tension maximale garantie).
Question conteneurs, attendez-vous à un grand choix : de la petite



Le logbook dans les caches vous permettent de signaler votre passage.

capsule à microfilm qui contient un papier pour inscrire son nom à une boîte en plastique qui contient des objets... tout est laissé à la libre interprétation du cacheur. Et finalement c'est aussi un des aspects les plus importants de ce jeu : faire découvrir des lieux et des passions !

L'idée vous plaît ? Voici comment vous lancer :

Première étape : Tapez géocaching sur iTunes ou sur Play store et téléchargez l'application (payante ou gratuite) sur votre smartphone.

Deuxième étape : Inscrivez-vous sur le site géocaching.com. C'est gratuit et ça permet de noter les caches qu'on a trouvées.

Troisième étape : Tapez le nom de votre ville (ou celle dans laquelle vous voulez jouer) sur l'appli. Bon pour nous, c'est Saint-Omer, vous l'aurez deviné. Vous trouverez alors une liste entière de noms de caches

(géocaches dans le jargon) à trouver ainsi que les indices pour y arriver. Les aspects techniques sont bouclés ! Maintenant direction la Cathédrale Notre-Dame. GPS en route, c'est très simple. L'endroit est indiqué et il y a même un indice sur l'application. On tâtonne, on cherche et là, le bide. On revient sur nos pas et là, miracle (si j'ose dire), on a trouvé ! Bon, comme la règle c'est de ne pas dévoiler aux autres, on ne vous montre pas la cache mais elle est plutôt... évidente.
Allez courage... plus que 2 435 260 caches à trouver !*

Conclusion : un rapide aperçu des géocaches nous promet de belles balades en ville, dans les marais ou ailleurs. A force, on se pique au jeu et c'est vraiment une manière originale pour découvrir (ou redécouvrir) un endroit. Géocacheurs de tous poils, à vos marques, prêts, partez !

*A travers le monde, je vous rassure !

Le petit jargon du géocaching

- **Géomoldu :** terme emprunté à la fameuse saga du sorcier à lunettes qui désigne un non-initié. Mot qui ne vous définira plus dès que vous aurez lu cet article.
- **Multi-cache :** véritable piste au trésor où la première cache vous donne les coordonnées de la suivante et ainsi de suite. Une aventure qui peut vous emmener loin.
- **Mystère :** un type de géocache pour laquelle il va falloir vous triturer les méninges car il faut déchiffrer une énigme avant d'avoir les coordonnées.
- **Méga-événement (ou mega-event) :** Si vous aimez la compétition et le sport d'équipe, cet événement rassemble jusqu'à 500 chercheurs pour une course folle.
- **TFTC (Thanks For The Cache) ou mieux en français « MPLC » (« Merci Pour La Cache ») :** histoire de remercier celui qui vous a fait faire une belle promenade.
- **FTF (« First To Find ») :** dans la belle langue de Shakespeare : Premier à trouver (mais faut-il encore que ce soit une nouvelle cache donc soyez à l'affût).



Le théâtre à l'italienne

Chut !
Ça va commencer...



Le théâtre bruisse de chuchotements étouffés, la pièce va commencer, un opéra peut-être... et avant que les trois coups ne soient frappés, les spectateurs s'agitent encore un peu, se penchant pour mieux voir ou pour être mieux vus. Cette animation et cette vie peuvent encore être ressenties, réminiscences du passé, fantômes évanescents presque imperceptibles au visiteur qui s'aventure dans cet endroit magique. Ses portes ne sont désormais ouvertes que très rarement, à l'occasion des Journées du Patrimoine par exemple ; une visite guidée aura lieu également le dimanche 9 novembre à 15h30 : nous vous conseillons de vous y précipiter pour respirer les lieux et y admirer sa très belle architecture.



Détail du décor en trompe l'œil du plafond. Dans le médaillon, on peut voir une des figures allégoriques qui y sont représentées : la Poésie et son phylactère. Les trois autres figures étant : la Musique et sa lyre, le Théâtre et son masque et la Danse et son tambourin.



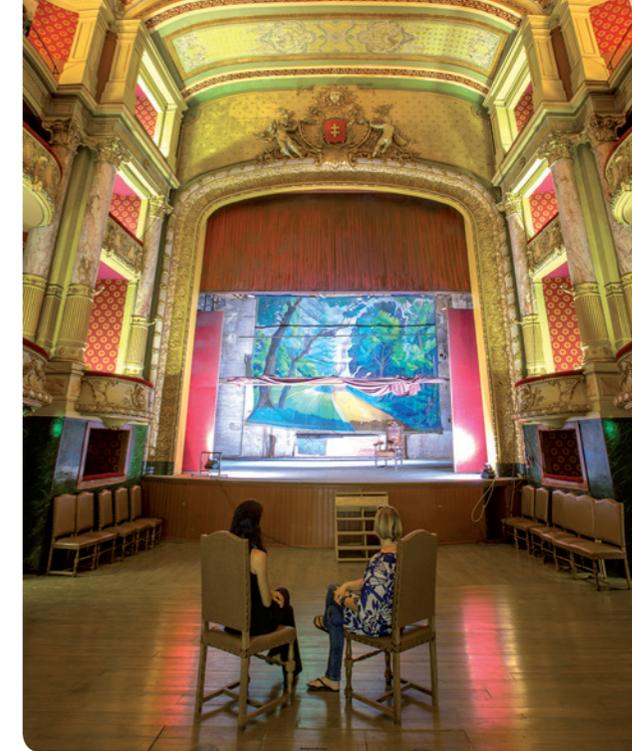
A Saint-Omer, caché au sein de l'Hôtel de ville, se trouve un petit théâtre au faste oublié, aux dorures peu connues. Construit par l'architecte Pierre Bernard Lefranc, ses caractéristiques sont celles du théâtre apparu dans la Venise du XVII^e siècle : parterre réservé au public populaire et loges pour les classes aisées ; la scène au plancher incliné, les décors, fixe et mobile, et la machinerie invisible pour les spectateurs suivent les idées de l'italien Nicolas Sabbatini. A la différence qu'en France et notamment dans notre théâtre audomarois, chaque loge est placée en retrait de la loge inférieure, créant un ensemble harmonieux qui met en valeur le plafond richement décoré et orné d'un grand lustre à pampilles qui s'y dissimule pendant les représentations. Les couleurs, les sculptures et peintures en trompe l'œil participent à l'enchantement qui se dégage de l'ensemble.

Si vos pas vous mènent vers des endroits inaccessibles au simple spectateur, vous pourrez admirer la cage de scène où se trouve la machinerie. Vous ne verrez pas, par contre, les vases en terre qui sont noyés dans les murs : ils contribuent avec l'ossature en bois à assurer une excellente acoustique. Leur usage remonte au théâtre antique ; ils ont également été utilisés au Moyen-Age pour améliorer la transmission des sons dans certaines églises.

Lors de l'inauguration du théâtre, le 18 octobre 1840, furent joués un opéra, « Le domino noir », et un vaudeville, « Aîné et cadette », rapidement suivis de nombreuses pièces. Le spectateur contemporain, à moins d'un voyage dans le passé, ne peut venir s'asseoir dans un fauteuil et applaudir les acteurs qui s'inclinent, car le théâtre est fermé au public pour des raisons de sécurité depuis



Porte d'origine du théâtre donnant accès aux loges.



Pause dans le théâtre silencieux où en fermant les yeux, on peut imaginer que la représentation va commencer.

1973. Mais un voyage dans le futur le permettrait et avec un peu de patience, nous pourrions, nous aussi, profiter de représentations théâtrales dans ce cadre exceptionnel.

Théâtre à l'italienne. Saint-Omer. 2018

Vous arrivez en flânant sur la place Foch, accompagnés d'amis aussi impatients que vous d'assister à la toute première représentation du siècle dans notre théâtre. Vous gravissez les marches et arrivez dans un lieu ouvert et dédié à la culture. Vous êtes un peu en avance et décidez de vous rendre à la boutique du théâtre avant de prendre un rafraîchissement ou de grignoter quelque chose dans l'espace traiteur du rez-de-chaussée.

Vous croisez le chargé de mission, qui vous salue en souriant et qui prend le temps de vous expliquer la politique culturelle du lieu et la programmation de l'année : vous saviez déjà que vous pourriez y voir jouer votre neveu pour le spectacle de fin d'année de son école et votre sœur qui fait partie d'une troupe locale, vous apprenez que vous pourriez y voir des pièces d'envergure régionale et même nationale pendant la saison d'hiver, qui aura une dominante musicale : ►

Pour savoir...

• **Balcon, baignoire ou poulailler ?**

- **Scène** : Espace où évoluent les comédiens.
- **Avant-scène** : Lorsque le rideau est fermé, partie qui reste visible de la salle.
- **Salle** : Espace où s'installe le public.
- **Parterre** : Ensemble des places situées en contrebas de la scène.
- **Balcon** : Galerie s'étendant d'une avant-scène à l'autre et surplombant le parterre.
- **Loge** : Compartiment aménagé dans les balcons. Son prix varie en fonction de sa situation.
- **Baignoire** : Loge à prix réduit située autour du parterre, au rez-de-chaussée.
- **Poulailler** : C'est le balcon le plus élevé et le moins confortable. Le prix y est réduit. On l'appelle également le « paradis » parce qu'il est près du plafond.
- **Gradins** : Les sièges, situés dans les baignoires ou les balcons, sont disposés sur des gradins de façon à permettre une visibilité optimale.

• **Côté cour ou côté jardin ?**

Le **côté cour** est le côté droit de la scène, vu de la salle. Le **côté jardin** est le côté gauche. Ces termes permettent au metteur en scène et aux acteurs de se repérer dans l'espace scénique plus facilement qu'en utilisant la gauche et la droite qui varient selon l'orientation du locuteur. Cette habitude a été prise à la Comédie-Française où la salle du jardin des Tuileries donnait d'un côté sur la cour du bâtiment, de l'autre sur le jardin. Auparavant, on nommait le côté cour « côté de la Reine » et le côté jardin « côté du Roi » en référence à leurs loges respectives qui se faisaient face à droite et à gauche de la scène. Les machinistes sont appelés « courriers » et « jardiniers » en fonction de l'endroit où ils travaillent.

• **Le jeu n'en vaut pas la chandelle !**

Cette expression signifie que l'enjeu n'en vaut pas la peine. Jusqu'au 18^{ème} siècle, le théâtre était éclairé à la chandelle. Un acte correspondait à un changement de chandelles. Il fallait des milliers de chandelles par soirée, ce qui représentait une somme importante. Si la pièce n'était pas appréciée du public, les bénéfices ne couvraient même pas le prix des chandelles. (Source : Les Amis du Théâtre).

► œuvres lyriques, musique de chambre... La saison d'été mettra, elle, l'accent sur le tourisme et l'aspect patrimonial et celle du printemps et du début de l'automne sera réservée aux amateurs et aux associations. La programmation tient compte des contraintes liées aux particularités de l'endroit : la scène est peu profonde et peu ouverte, la capacité d'accueil du public est limitée (environ 350 places) et il n'y a pas de fosse d'orchestre mais en contrepartie, la proximité entre le public et les artistes est intéressante et crée une atmosphère pleine d'émotion. Le chargé de mission vous explique également la configuration de ce lieu dont la fonction est maintenant essentiellement théâtrale (accueil du public, des artistes, logistique) : au rez-de-chaussée, boutique et espace traiteur, au premier étage, théâtre, salle des mariages et galerie des tableaux, qui se verront parfois détournées de leurs fonctions pour accueillir des répétitions ou des expositions et manifestations importantes, bureau protocolaire du maire. Les deuxième et troisième étages accueillent les parties techniques et administratives. Dans le dôme, une salle de répétition est à disposition des artistes.

Mais il est l'heure de prendre place dans la loge que vous avez réservée. Nous vous laissons à votre rêve... un rêve qui devrait devenir réalité dans les années à venir car la municipalité de Saint-Omer travaille activement à le réaliser.

(Cettedpartiede l'articleestuneprojectionconstruiteàpartirdesprojetsà l'étude. Elleestreprésentative del'orientationdonnéeàlaréflexionactuellemaislaréalisation finale peut être différente).

Pratique

Les réservations pour la visite guidée du théâtre se font à l'**Office du Tourisme** de la région de Saint-Omer. Tél. : 03.21.98.08.51

Le théâtre vu du poulailler.



120 WHISKIES



30 CHAMPAGNES



400 VINS

Plus qu'un large choix, Cavavin c'est le service.

Que ce soit pour vos repas, mariages, communions, découvrez des produits de grande qualité, tout comme des alcools à des prix accessibles.

Cavavin sélectionne pour vous les vins de petits producteurs.

2, place Victor Hugo
62 500 Saint-Omer

PARTENAIRE OFFICIEL
AudomaRose
Le pays de Saint-Omer et l'agglomération s'engagent !

CAVAVIN
la passion du conseil

03 21 98 92 41
st-omer@cavavin.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Flashez pour découvrir
l'offre Spéciale WOUAH!

Les amis du théâtre

L'association des amis du théâtre, dont le président et le vice-président sont respectivement Alain Gérard et François Mullet, accompagne le projet de réouverture du théâtre.

Ils souhaitent contribuer à ce projet en :

- Montrant le fort attachement de la population au théâtre et l'intérêt du projet.
- Travaillant sur la récolte de fonds (mécénat d'entreprise et fonds privés).
- Se concertant avec la municipalité et la Fondation du Patrimoine pour évaluer les fonds nécessaires.
- Mobilisant les Audomarois.

Les rôles au sein de l'association sont répartis entre différentes commissions qui gèrent chacune un aspect différent : la communication, l'organisation de manifestations, la recherche historique...

Récemment, « Les Amis du Théâtre » ont organisé en collaboration avec le Club Théâtre du Lycée Ribot des journées de découverte où les lycéens ont pu profiter des qualités acoustiques exceptionnelles du théâtre en y répétant leur texte ; séances qui ont été riches

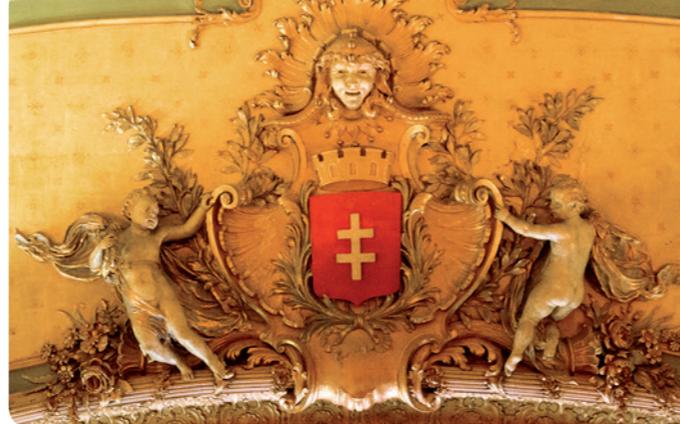
en émotion. Ils ont également reçu la visite de Jean-Paul Goussset, le directeur technique de l'Opéra Royal et du Petit Théâtre de la Reine à Versailles, qui a beaucoup aimé sa visite et a trouvé que notre joli théâtre à l'italienne méritait une réhabilitation.

Pratique

Association des amis du théâtre. Monsieur Gérard, 20 rue M-L King, 62500 Saint-Omer. Tél. 03.21.98.48.30

Le théâtre en quelques dates...

- **Décembre 1834** : adoption d'une proposition de reconstruction de l'hôtel de ville de l'architecte Pierre-Bernard Lefranc avec comme élément central un théâtre à l'étage.
- **18 octobre 1840** : inauguration du théâtre à l'italienne.
- **1852-1853** : travaux effectués pour modifier la source d'énergie des éclairages : le gaz succède à l'huile.
- **1914-1918** : interdiction des représentations pendant toute la durée de la guerre.
- **Juillet 1940-mars 1942** : le théâtre est réquisitionné par l'armée allemande. 295 représentations seront données.
- **Décembre 1944-juin 1945** : il est réquisitionné par les troupes alliées. 38 représentations sont données.
- **1973** : fermeture du théâtre sur décision de la commission de sécurité.
- **1977** : inscription à l'Inventaire des Monuments Historiques.
- **Entre 1986 et 2001** : deux projets différents de réouverture du théâtre sont étudiés puis abandonnés.
- **1988** : la restauration des décors de la salle commence.
- **10 mai 2012** : création de l'association « Les Amis du Théâtre »
- **9 avril 2013** : lancement d'une étude pour la réhabilitation de l'hôtel de ville.
- **22 septembre 2014** : validation du programme sur les bases des préconisations issues de la mission diagnostique.



L'inauguration dans la presse

« Ce petit trésor, partie du monument omnibus, tout éclatant de beautés, d'une admirable fraîcheur, ayant été préservé jusqu'à présent du souffle impur de tout profane, resplendissant de lumière par un lustre magnifique, sera ouvert au public demain dimanche 18 du courant. »

« **Le Guetteur, Journal politique de Saint-Omer** ». Edition du 17 octobre 1830.

« Dimanche dernier pour l'inauguration de la nouvelle salle de spectacle, on réclamait à grands cris la Marseillaise, et cela avec cette noble persévérance de nos beaux jours de 1830. Bientôt, M. Bourdais aîné, tête nue, s'est avancé et a entonné : Allons enfants de la patrie, au milieu d'un religieux silence. Au refrain, 300 voix, comme un tonnerre, se sont unies à la sienne. »

« **Le Guetteur** ». Edition du 24 octobre 1840.

Le Murano

8, Place Victor Hugo - 62500 Saint-Omer
03 21 93 15 15



QUAND LES SAVEURS S'ASSOCIENT À LA BEAUTÉ D'UN LIEU



Flashez pour découvrir l'offre Spéciale WOUAH!



Visite d'un **champ de potirons**

Dans cette rubrique, notre minuscule *Wouah Boy*, qui ne tient pas en place, se promènera de jardins privés en jardins publics pour vous faire découvrir secrets de jardinier, drôles de petites bêtes, potagers et vergers de l'Audomarois.

On démarre tout de suite car notre nain vert est déjà perché en équilibre précaire tout en haut du plus gros potiron de ce jardin du marais. Personne ne vit dans la petite habitation attenante au jardin où se trouve ce champ

de cucurbitacées car il s'agit d'une maison de campagne. Elle est située à Booneghem, en plein cœur du marais audomarois, et sert de quartier général à un groupe d'amis retraités qui y viennent pour pêcher, pour jardiner ou pour disputer des parties de

cartes acharnées près du gros poêle à bois si le temps est gris. Les repas sont préparés en commun et les légumes du potager très appréciés : on peut donc prédire à ce potiron qu'il finira dans une soupière ou un plat à gratins. ▶

Dream's
Bar - Concerts - Snacking

Le café-concert le **Dream's** vous reçoit dans une ambiance chaleureuse et décontractée. Vous y trouverez des bières locales de qualité. Pâté offert le vendredi soir. Jeux flamands à disposition.

Stag Stone jouant au Dream's

DREAM'S - 2, rue Minck - 62500 Saint Omer - 03 91 92 29 68

Flashez pour découvrir l'offre Spéciale WOUAH!

PARTENAIRE OFFICIEL AudomaRose Le pays de Saint-Omer et l'agglomération s'engagent!

Embarquez dès cet automne pour un nouveau programme !

MAISON DU
MARAIS
Saint-Omer

VOIR . TOUCHER . RESPIRER

RENSEIGNEMENTS :
03 21 11 96 10
www.maison-du-marais.fr

Abonnez-vous à notre lettre d'informations et recevez toutes les annonces de nos manifestations!

► Si le terrain et le pavillon appartiennent à Jean-Pierre, un ancien instituteur, c'est Zeki qui est le maître dans le potager : les pieds de tomates se mettent en rangs, les artichauts rangent bien leurs feuilles et les citrouilles sont autonomes. Il a accepté de nous confier ses astuces pour discipliner les plantations.

Les secrets de jardinier de Zeki

Pour obtenir les légumes et les fruits les plus savoureux, Zeki a sa propre méthode : lorsqu'il mange une tomate ou un melon qui lui plaît beaucoup, il en récupère les graines qu'il utilise ensuite dans son jardin.

Comment procéder ?

- Sélectionnez des fruits ou des légumes qui vous plaisent particulièrement.
 - Récupérez les graines ou les pépins.
 - Laissez-les sécher sur une plaque (le polystyrène est idéal).
 - Triez.
 - Conditionnez en pots fermés dans un endroit sec et indiquez la provenance et l'année.
 - Plantez l'année suivante (on peut les garder deux ans).
- Cette méthode peut être utilisée avec tous les fruits ou les légumes qui contiennent leurs graines lorsqu'on les achète. Pour d'autres, comme les radis par exemple (ou les fleurs), il est nécessaire de laisser « monter en graines » la plante pour pouvoir les récupérer ; un premier achat en jardinerie est donc nécessaire.

Comment planter les potirons ?

Au printemps, plantez les graines par deux dans des petits poquets et placez-les dans un endroit chaud (25-30°C) sur une chaudière par exemple. Les plantes commencent à sortir au bout d'une semaine. Plantez ensuite en pleine terre en protégeant le pied du vent (4 bâtons plantés dans le sol et entourés de plastique ou de film étirable feront l'affaire).

Et ça donne quoi ? Une belle récolte !

Zeki, pour qui « jardin = plaisir » et qui n'utilise ni engrais ni traitement chimiques, a obtenu cette année une vingtaine de potirons dont le plus gros pesait 14 kilos.

NAIN DE JARDINS

Votre potiron d'Halloween

1



2



3



4



5



1 - Choisissez un motif et découpez le contour ou utilisez un pochoir.

2 - Reproduisez-le au crayon sur le potiron.

3 - Découpez un « chapeau » au couteau.

4 - Creusez le potiron à l'aide d'une cuillère à soupe en retirant d'abord les graines puis la chair.

5 - Découpez soigneusement l'écorce sur les motifs reproduits en utilisant un cutter pointu et fin et un couteau.

6 - Placez des bougies chauffe-plat dans le potiron et admirez votre œuvre !

Notre conseil : Faites un petit trou dans le chapeau du potiron ; il servira de cheminée et permettra d'éviter que les bougies ne s'éteignent.





Les vacances, ce n'est pas pour tout le monde

Ne vous méprenez pas, je ne viens pas me plaindre une fois de plus sur le montant de nos retraites (et pourtant il y aurait à dire, fermons la parenthèse) mais de l'impossibilité de passer des moments tranquilles, peignards... bref sans qu'il y ait du bruit !

Sans vouloir faire tiquer les gens autour de moi qui n'y sont pas encore, un des avantages de la retraite, c'est qu'on n'est pas obligé de prendre nos vacances avec tous les autres. Parce que franchement, dès juin, que ce soit sur la route ou dans les campings, on a l'impression de se retrouver un samedi après-midi dans une galerie marchande. Vous voyez le tableau !

Bref, normalement, avec les beaux jours, les « normaux/actifs » s'en vont et je jouis du calme environnant. Moins de voitures, moins de gosses qui hurlent : pour un peu ce serait le paradis ! Erreur sur toute la ligne, d'un point de vue strictement personnel, 2014 a été vraiment pourri (et je ne parle pas du temps).

Si on fait la liste : juin on commence avec la coupe du monde.

Franchement voir des gens qui se réunissent dans les rues et dans les bars pour regarder des types en short qui courent, ça me dépasse. Si encore ces braillards étaient cantonnés à une seule salle, je ne dis pas... mais là, on avait l'impression d'une liesse collective qu'on soit à Arques, Blendecques ou Tatinghem. Si on ajoute à ça que, Brésil oblige, il y avait des matchs tous les soirs et toutes les nuits... merci bien.

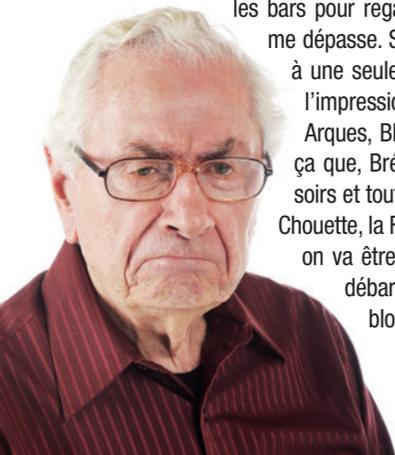
Chouette, la France est éliminée et là on se dit qu'enfin on va être tranquille, mais non : le *Tour de France* débarque. La catastrophe ! Les routes sont bloquées et évidemment, mon petit-fils qui

passé quelques jours à la maison veut aller les voir. Allez, je vais être franc, ça m'a rappelé mes jeunes années quand je me déplaçais sur mon vélo. Mon héros, c'était Poulidor.

On arrive mi-juillet et normalement c'est fini jusqu'au 15 août minimum. Eh ben non, on peut même dire que ça a été tout le contraire. Feux d'artifice du 14 juillet, des apéros urbains tous les vendredis soir, les concerts place Foch, le cortège nautique avec son concept de « chars » sur l'eau, la journée Gauloise de Moule pour ceux qui voulaient ressembler à Astérix (qui m'a appelé Obélix ?)...un vrai festival ! Heureusement, les bonnes choses ont toutes une fin et septembre est enfin là. C'est la rentrée, les gens sont moroses et pensent à leurs impôts. Et dire que moi je pars à la fin du mois dans une station balnéaire du sud avec des gens de bonne compagnie (des retraités comme moi). En attendant, je profite enfin de mon temps libre...et non !? Voilà qu'on nous a pondus la Fête de la Bière mi-septembre. Bon, avec mon ami Michel, pour le coup nous n'avons pas boudé notre plaisir. On a pu goûter des produits locaux et j'ai même joué à des jeux d'antan, comme quand j'accompagnais mon père à l'estaminet. Un vrai bon moment.

Finalement, quand on y réfléchit, les vacances, ce n'est pas uniquement la Bretagne ou la Côte d'Azur. Ici ça bouge tout autant, voire plus.

Gaspard



La | ERRASSE
MAIS PAS QUE...



2 GRANDES SALLES
CONTEMPORAINES ET LUMINEUSES



L'ESPRIT LOUNGE A L'ETAGE,
POUR VOS REPAS OU
POUR SAVOURER UNE COUPE

Idéalement placé en centre ville.
Formule du midi renouvelée tous les jours - Cuisine maison, fraîche et soignée

16, place du Maréchal Foch - 62500 Saint-Omer - 03 21 38 02 02



Flashez pour découvrir
la vidéo du restaurant

En avril, ne te découvre pas d'un fil...
En mai, fais ce qu'il te plaît...
Et en octobre alors ?



Comment s'habiller en octobre ?

(Lorsque la météo audomaroise semble aussi capricieuse qu'une ado mal élevée...)

Malheureusement les dictons issus de la sagesse populaire ne nous ont légué aucun conseil judicieux sur le passage

de l'été à l'automne. Nous nous retrouvons donc particulièrement démunies devant notre garde-robe, hésitant entre le col roulé qui nous tiendrait bien chaud le matin (mais nous donnerait l'impression de porter une combinaison de sudation dès midi) ou le joli top qui serait parfait si l'après-midi est ensoleillé (mais pas du tout adapté si le ciel est couvert ou pire, s'il se met à pleuvoir). Pour gérer avec le sourire cette question épineuse, suivez les conseils de *Mademoiselle Wouah!* qui a adapté des tactiques ayant trait aussi bien à New-York qu'au potager de votre voisin.

- On prépare sa tenue la veille : si l'on peut se permettre des choix de dernière minute en juillet ou en janvier, octobre demande un peu plus de réflexion.
- On privilégie les matières naturelles : laine, cachemire ou coton ; *out* les synthétiques qui retiennent trop ou trop peu la chaleur.

- On adopte la technique de l'oignon ou « layering », en enfilant plusieurs couches successives de vêtements que l'on enlève ou remet au cours de la journée.
- On prend exemple sur les new-yorkaises qui ont toujours une paire de ballerines dans leur sac (dans leur cas, il s'agit plus d'éviter les entorses en courant sur des stilettes que d'affronter des conditions climatiques hostiles).
- On joue les japonaises et on s'achète un joli parapluie qui fera aussi office d'ombrelle.
- On troque sa pochette contre un maxi-bag pour transporter le tout.
- En version geek, on se connecte sur le site « Daily Dress Me » ou on charge les applications smartphone proposant des choix vestimentaires en fonction de la météo.

La tenue idéale version pantalon :
Pantalon cigarette/Boots/Chemise et veste cintrées/Trench/Foulard.
Et si le thermomètre affiche 19° : on enlève trench, veste et chaussettes, on troque les boots contre les ballerines et on retrousse ses manches.

La sélection de Mademoiselle Wouah :

La tenue idéale version robe :
Robe légère/Collants/Bottes/Cardigan/Blouson en cuir/Echarpe en coton.
Et à nous la robe d'été, jambes nues et ballerines aux pieds si la température le permet !

Et les hommes :

On donne du style en jouant sur les superpositions de matières, de couleur et de coupe : chemise, cardigan et veste auxquels on ajoute un trench si nécessaire.

Pratique

Applications « Feather Report », « Cloth » et « Graine de Météo » pour les minis.
Site « Daily Dress Me ».



Les photos ont été prises chez Sombreros (35 rue de Calais à Saint-Omer).

CoCo MUST

19 RUE DES CLOUTERIES
SAINT-OMER
03 21 98 28 02



GLAM
CHIC
COSY



Tag et graff : entre art et dégradation



Si le street art est dorénavant reconnu comme une discipline à part entière et génère un véritable intérêt culturel, la loi définit le graff comme « une destruction ou une détérioration volontaire d'un bien appartenant à autrui » et les graffeurs et tagueurs risquent une amende et un emprisonnement lorsqu'ils peignent les murs de nos villes.

Si vos murs sont la cible d'un artiste talentueux, vous pouvez admirer son œuvre et décider de la garder mais si vous considérez que vos murs ont été dégradés, vous pouvez faire appel à la brigade anti tag en déposant plainte puis en appelant le numéro suivant : **Ville propre (Saint-Omer). Tél. : 03.21.12.30.00**

Visite 3D de Saint-Omer dans un fauteuil

Nous vous conseillons de visiter le très beau site de la ville de Saint-Omer. Outre les informations pratiques, il présente les événements incontournables de votre été et vous permet une découverte 3D du patrimoine audomarois. Chaussez vos lunettes et rendez-vous sur le site sans plus attendre !

www.ville-saint-omer.fr



De joyeux anniversaires pour vos enfants

Comment faire plaisir à vos enfants tout en évitant de gérer la dizaine de petits copains invités ? Nous avons recensé quelques idées sportives et culturelles pour des fêtes réussies.

Le musée Sandelin propose une découverte ludique des œuvres suivie d'un atelier à partir de 6 ans. Les parents rejoignent ensuite les enfants pour le goûter (non fourni par le musée). 12 enfants maxi. 6,50 euros par enfant.

La Maison du Marais organise le mercredi après-midi des balades pour enfants et ados intitulées « Les énigmes du marais » ; à partir d'indices, des objets doivent être retrouvés. Il est possible de privatiser une balade et de la faire suivre d'un goûter lors d'un anniversaire.

L'AMGA. Gym, Baby gym, cirque ou trampoline ? Après une heure d'activité sportive, les enfants dégusteront un goûter bien mérité réalisé par le restaurant *O'Composé*. Forfait 10 enfants : 110 euros ; 8 euros par enfant supplémentaire.

A L'escargot Intello, les petites filles se transformeront en fées, en princesses ou en stars de cinéma, tandis que les garçons pourront devenir de redoutables pirates ou de courageux pompiers. Les invitations, le goûter et les déguisements sont fournis.

• **Musée Sandelin, 14 rue Carnot, 62500 Saint-Omer.**
Tél. : 03.21.38.00.94

• **La Maison du Marais, Avenue du Maréchal Joffre, Saint-Martin-au-Laërt, 62500 Saint-Omer.** Tél. : 03.21.11.96.10

• **AMGA, 78 avenue Pierre Mendès-France, 62510 Arques.**
Tél. : 03.21.39.66.52

• **L'Escargot Intello, Hameau de La Ronville, 62890 Tournehem sur la Hem.** Tél. : 06.76.60.61.76

→ Découvrez l'ingénierie patrimoniale.
Parce que vous êtes différent, chaque solution est différente.
Adaptez les solutions à vos besoins personnels et professionnels.



→ PATRIMOINE

- Constitution et valorisation de son patrimoine
- Préparation de sa retraite
- Organisation de la transmission, optimisation des donations
- Utilisation de la société civile et de la holding

→ PRÉVOYANCE

- Protection de ses proches
- Couverture professionnelle
- Anticipation des droits de succession

→ IMMOBILIER

- Immobilier dans le neuf (Duflot, Pinel, Censi Bouvard)
- Pierre papier (SCPI en démembrement ou de déficit foncier)
- Financement

→ FISCALITÉ

- Réduire son imposition sur le revenu et les revenus fonciers
- Réduire son I.S.F

→ PROFESSIONNELS

- Préparation de la retraite
- Anticipation de l'avenir grâce à l'épargne salariale
- Valorisation de ses excédents de trésorerie

06 99 49 55 99
e-mail : nc28049@bbox.fr
11, rue Pierre Martin - ZI Inquetrie
62280 - St Martin Boulogne



Nicolas Chatelain

Conseiller en gestion de patrimoine certifié
Diplômé de l'AUREP, Université d'Auvergne
Diplôme universitaire de 3^{ème} cycle en gestion de patrimoine
Mandataire IOB
N° ORIAS 08046237

Le brunch de La Coupole



L'ambiance des dimanches matin est unique : on se lève plus tard sans trop savoir si l'on va prendre un café/croissant ou passer directement au déjeuner... avec l'envie de ne rien faire et de s'accorder une pause... et celle de profiter de cette journée avant la reprise du lundi. Pour éviter la torture du dilemme dominical, nous vous conseillons de vous rendre au brunch de La Coupole qui va réconcilier vos envies contradictoires.

Le 5 octobre dès 11h, participez au second et très chic brunch de la Coupole et régalez-vous des produits frais du buffet, de l'ambiance musicale et de l'animation au planétarium proposée ensuite. Le film « L'espace au quotidien » de Michel Chevalet sera diffusé et suivi d'un temps d'échange.

La Coupole, Rue Clabaux, 62570 Helfaut. Tél. : 03.21.12.27.27

Voyons la vie en bleu



Du 13 au 19 octobre se déroule la Semaine Bleue : Semaine Nationale des Retraités et Personnes Agées. De nombreuses municipalités organisent des manifestations pour cette occasion: à Saint-Omer, spectacles, ateliers et visites du Musée, de la cathédrale... Loto, spectacles et jeux de société à Arques.

Renseignements dans les mairies.



Les services numériques de la médiathèque municipale d'Arques

Si votre ordinateur est en panne, que vous n'avez pas de liseuse ou que vous souhaitez regarder documentaires et films en ligne de façon légale, profitez de services numériques en vous inscrivant à la médiathèque, vous pourrez ainsi :

- Utiliser ordinateur, connexion internet et imprimante sur place.
- Emprunter une liseuse (ebook) pendant un mois prolongeable une fois.
- Accéder à un site de vidéos en ligne (ArteVoD et UniversCiné) à la médiathèque ou chez vous et regarder ainsi films, documentaires, spectacles et émissions mais aussi interviews de réalisateurs et d'acteurs (catalogue riche de milliers de programmes).

Médiathèque Municipale, 23 Avenue Léon Blum, 62510 Arques.
Tél. : 03.21.11.17.80

Où sont les artistes ?



L'Espace Info Tourisme de la ville d'Arques cherche de nouveaux talents et offre aux artistes (photographes, peintres...) la possibilité d'utiliser son espace dédié aux expositions au cœur de la mairie.

Renseignements Céline Smaghe.
Tél. : 03.21.12.62.30

Saint-Omer : de la verdure en centre-ville

Le quartier Saint-Sépulcre devrait bientôt avoir une toute autre allure ! En effet, des travaux de rénovation de la rue sont en cours et la vilaine friche urbaine, située derrière l'hôtel des services municipaux et les bâtiments du Conseil Général, va céder la place à une pelouse qui la remplacera avantagement.



Les taxis jaunes c'est à New-York
Les meilleurs hamburgers c'est au



Le spécialiste audomarois des hamburgers
et des moules frites suggère aussi des plats à l'ardoise.
Produits frais cuisinés maison pour le plaisir des papilles.
See you soon !



9, rue Louis Martel - 62500 Saint-Omer - 03 21 95 66 69 - Ouvert du mardi au samedi



Flashez pour découvrir
l'offre Spéciale WOUAH!

L'agenda du mois

Ce qui se passe dans l'Audomarois pendant le mois d'

Animation Festivités
Culture Sorties Musées Sport

Jusqu'au dimanche 5 octobre

Festival des Orgues du pas de calais, cathédrale Notre-Dame, Saint-Omer. Contrepoint 62.

Mercredi 1^{er} octobre

Spéctacle humour - Claudia TAGBO - « **Crazy** » mise en scène de Fabrice Eboué. Centre culturel d'Agglomération Balavoine, Arques.

Vendredi 3 octobre

20h - Salle Vauban - Julien Cottereau « **Lune Air** ». Par La Comédie de l'AA

Dimanche 5 octobre

Visite accompagnée « **De la Flandre à l'Italie** » à 15h30. 1^{er} dimanche du mois, entrée gratuite. Une visite sur le thème des relations et échanges d'influence. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Dimanche 5 octobre

Fête du chou-fleur. Saint-Omer.

Dimanche 5 octobre

Course du Marais 2014. Course de 10 km sur route et chemins goudronnés à travers les marais de St Omer. Départ à 10h, place de Ghière. Egalement course jeune de 6 km. Saint-Omer.

Vendredi 10 octobre

Apéro-débat « L'art contemporain a-t'il sa place au musée de l'hôtel Sandelin ? »

Venez débattre sur ce sujet à l'auditorium. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Samedi 11 octobre

18h - Auditorium. Cristina BRANCO « **Idealist** ». Par La comédie de l'Aa.

Dimanche 12 octobre

Théâtre - « **The Guitrys** ». Mise en scène Steve SUISSA avec Martin Lamotte et Claire Keim. Centre culturel d'Agglomération Balavoine, Arques.

Dimanche 12 octobre

Visite dans les coulisses du musée « **Le récolement des collections** » à 15h30. Savez-vous ce qu'est un récolement et comment il est réalisé ? Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Dimanche 12 octobre

Tournoi interclubs et amateurs « **Question pour un Champion** » organisé par "Question pour un Champion" au Centre Culturel et Social, Allée des Glacis, dans plusieurs salles, toute la journée.

Jeudi 16 octobre

Danse et Musique du monde - Rana Gorgani et l'ensemble Shiraz - « **Parfum de Perse** ». Centre culturel d'Agglomération Balavoine, Arques.

Vendredi 17 octobre

20h - Auditorium - Alain PLANES « **Piano** ». Par La comédie de l'AA

Samedi 18 octobre

Spéctacle de théâtre - « **Quiproquo** », spectacle de théâtre organisé par les Amis des Musées. Rens : Mme Beseme, 03.21.93.33.95.

Dimanche 19 octobre

Visite jumelée « **La gastronomie au XVIII^e siècle** » à 15h30. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Jeudi 23 octobre

Atelier « **L'art de la gravure** » pour les 6-12 ans Ateliers organisés sur une journée, de 10h à 12h et de 14h à 16h. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Vendredi 24 octobre

« **Atelier d'écriture** » pour les 10-14 ans Nouvelle formule d'atelier organisé sur une journée, de 10h à 12h et de 14h à 16h. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Dimanche 26 octobre

Visite accompagnée « **L'appel du large : voyage et exotisme** » à 15h30. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Dimanche 26 Octobre

Loto du G.S.H.P. organisé par le G.S.H.P. Au Centre Municipal Vauban, Allée des Glacis Rens : Mme Roublisque, 03.21.12.57.60.

Jeudi 30 octobre

Atelier « **La galerie du temps de Sandelin** » Atelier organisé sur une journée, de 10h à 12h et de 14h à 16h. Musée de l'Hôtel Sandelin. Saint-Omer.

Mercredi 29 Octobre

Théâtre visuel - Compagnie des Mutants « **Miss OUIFI et KOUBREV font des expériences** » Centre culturel d'Agglomération Balavoine, Arques.

Vendredi 31 octobre

Atelier « **Les animaux du musée** ». Atelier organisé sur une journée, de 10h à 12h et de 14h à 16h. Musée de l'Hôtel Sandelin.

Jusqu'au 31 octobre

Photographie - Médiathèque municipale d'Arques « **de Clairmarais au Romelaere** » par Michel Barbier.

Résidence retraite médicalisée

« EHPAD RESIDENCE SAINT JEAN » A SAINT-OMER



Nichée au cœur d'un parc verdoyant, dans une rue calme du centre-ville de Saint Omer, découvrez notre maison de retraite entièrement rénovée pour allier confort hôtelier, convivialité et soins de qualité.

Un séjour en toute sérénité pour nos aînés

Profitez d'un cadre de vie privilégié et calme, ainsi que d'un accompagnement personnalisé dans le cadre de longs ou courts séjours offrant :

- Une période de répit aux familles afin de se ressourcer pour une période donnée
- Un séjour à l'essai avant un long séjour
- Un séjour en période de congés des aidants

ORPEA

LA VIE CONTINUE AVEC NOUS

Accueil, Professionnalisme & Convivialité

EHPAD Résidence Saint Jean - 37 rue de Valbelle - 62 500 SAINT OMER

(Visite tous les jours, y compris les week-ends)

Tél : 03 21 11 67 20 Email : direction.saintjean@orpea.net



Le Jeu Wouah!

N°01

4 000 € à gagner

Chaque mois retrouvez le grand jeu Wouah !
 Il vous permet de gagner des dizaines de bons d'achat et cadeaux.
 A valoir chez les commerçants et entreprises participant au jeu.
 Pour cela, il vous suffit de répondre aux questions liées aux publicités présentes
 dans ce magazine. Cochez les bonnes réponses en vous référant aux pages indiquées.
 Un tirage au sort devant huissier sera effectué chaque fin de mois.
 Les résultats seront dévoilés dans le numéro suivant.
A vous de jouer !



Rejoignez-nous sur facebook : audomarwouah

A compléter, à découper et à déposer chez votre commerçant WOUAH! participant (liste disponible sur www.audomarwouah.fr) avant le 20 octobre 2014

• **Question 1 - Page 2** : A quel groupe appartiennent les 3 restaurants présentés :
 Nefertiti Serfati Najeti

• **Question 2 - Page 4** : Le maître affineur fromager de la Ferme Audomaroise s'appelle :
 Paul-Alexandre Legrand Paul-Alexandre Wullus Jean-Philippe Smet

• **Question 3 - Page 7** : Au Spey River, votre rendez-vous du mardi est :
 Le café philo Le concours de fléchettes Le café polyglotte

• **Question 4 - Page 27** : Le RDV proposé par ARC International du 15 octobre au 12 novembre est :
 Dans un abri de jardin Dans l'usine Sous un chapiteau

• **Question 5 - Page 29** : L'imprimerie présente sur cette page est :
 Rocher Pierre Gallet

• **Question 6 - Page 33** : Quel est le nom du dispositif évoqué dans cette page :
 Opinel Pinel Pinède

• **Question 7 - Page 35** : A l'In Vino Veritas, "Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte..."
 des secrets du nectar un bon verre d'eau

• **Question 8 - Page 36** : Au Saint-Sépulcre, on :
 Vous raconte une histoire Vous sert dans des assiettes en argent Ne sert que du poisson

• **Question 9 - Page 41** : Just' une fleur...
 pour toi pour mon horrible belle-mère ou deux, ou trois, ou quatre...

• **Question 10 - Page 44-45** : Chez Fanny M., l'effet du LPG est :
 Inattendu Un effet papillon Immédiat

• **Question 11 - Page 47** : Au 1900, la faluche gratinée est servie :
 Par notre nain de jardins Sur planche Sur une ardoise

• **Question 12 - Page 57** : Le Central Park est le spécialiste :
 Du tricot et de la broderie Des hamburgers Des hot-dogs

• **Question 13 - Page 60** : Pour réserver au Murano, vous composez le :
 03.21.93.00.07 (et on vous passe James Bond) 03.21.93.15.15 03.21.98.15.15

• **Question 14 - Page 61** : Au Dream's, l'ambiance est :
 Froide et guindée Déjantée Chaleureuse et décontractée

• **Question 15 - Page 62** : Orpea propose pour nos aînés un séjour :
 reposant En toute sérénité Cool

• **Question 16 - Page 64** : Au 16 Place du Maréchal Foch, on peut déjeuner :
 Dans une cave voûtée En terrasse Dans un bac à sable

• **Question 17 - Page 67** : Chez Coco Must, on est :
 Glam chic et cosy Glam et cosy Crème glacée et chicorée

• **Question 18 - Page 69** : Chez Cavavin, les vins des petits producteurs sont :
 Sélectionnés pour vous Bouchonnés Des vins du Sud

• **Question 19 - Page 71** : De quelle couleur est le logo Gan :
 Bleu Jaune Vert Jaune Vert Bleu

• **Question 20 - Page 72** : Le slogan de la Maison du Marais est :
 Naviguer Respirer Bouger Voir Toucher Respirer Nager Toucher Couler

• **Question 21 - Page 75** : La boutique Carlos vous permet d'être :
 Unijambiste Universel Unique

• **Question 22 - Page 76** : La Coupole est un centre d'histoire et :
 De géographie Un centre aéré Un planétarium 3D

* En bons d'achat et cadeaux valables chez nos partenaires participants
 Le règlement est déposé au rang des minutes de la SCP DEMARQUILLY, huissier de justice associé HAZEBROUCK
 Le règlement est également visible sur notre site internet www.audomarwouah.fr.



IZAC
 DEELUXE
 FREEMAN
 ISOLID

CARLOS



23, rue des Clouteries - 62500 Saint-Omer
 03 21 98 61 08

Le Jeu Wouah!

N°01

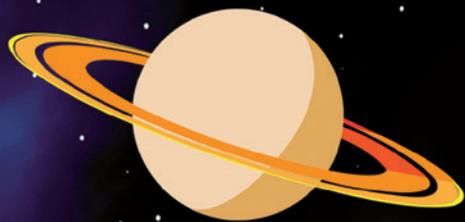
Madame, Monsieur :

Adresse :

E-mail : Téléphone :



À 5 KILOMÈTRES DE
SAINT-OMER



LA COUPOLE

CENTRE D'HISTOIRE ET PLANÉTIARIUM 3D

*Nouvelle
exposition temporaire*
**DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE :
LA LIBÉRATION
DU NORD-PAS-DE-CALAIS
(1944-1945)**



CENTRE D'HISTOIRE ET PLANÉTIARIUM 3D
OUVERTS TOUS LES JOURS

www.lacoupole-france.com