

**Les Escales
Gourmandes
des Rives
de l'Aa
et de la Colme**

Salon de la gastronomie

**23^e
édition
2025**

**3.4.5 octobre
Loon-Plage**

ENTREE GRATUITE



"Bienvenue à tous,

Bienvenue à votre traditionnel *Salon de la Gastronomie les Escales Gourmandes des Rives de l'Aa et de la Colme* qui, comme chaque année, éveillera vos papilles à toutes les saveurs de nos belles régions de France. Votre salon célèbre le lien avec les producteurs et les circuits courts lesquels font partie de l'ADN de Loon-Plage qui depuis de nombreuses années fait du 100 % (ou presque !) local le quotidien de la restauration scolaire. Au programme, des rencontres intrigantes, surprenantes, réconfortantes au travers une salle Coluche transformée pour trois jours en marché des saveurs avec également un restaurant éphémère proposant, notamment, les saveurs polonaises qui depuis plus d'un siècle d'accueil sont devenues un peu de l'histoire de nos Hauts de France.

Alors... Bon appétit, bien sûr !"

**M. François ROSSEEL,
Adjoint à l'Action Culturelle**

Ingrid CHEVALIER, Déléguée à l'Education Artistique et Culturelle
Clara ELLEBOODE, Déléguée aux Cérémonies et à l'Education Artistique et Culturelle
Mickaël WOESTYN, Délégué aux Fêtes et à l'Animation Culturelle

**Traiteur
Mahatika**

**Espace
restauration
salle Brouart**

Menu Polonais

Entrée ↗ Soupe de tomate et riz, crème fouettée et aneth (zupa pomidorowa)

Plat ↗ BIGOS (plat national polonais)
Ragoût de choucroute, saindoux, oignons, chou frais, porc, saucisses, concentré de tomates, pruneaux.

Dessert ↗ Makowiec ou Sernik – Roulé au pavot, miel, fruits confits ou Sernick (gâteau au fromage)

Le restaurant assure le service du samedi et du dimanche midi.

Menu Classique

Entrée ↗ Tartare de harengs à la polonoise

Plat ↗ Suprême de poulet, sauce champignons, gratin dauphinois, chou rouge

Dessert ↗ Carpaccio d'ananas, menthe fraîche et sorbet citron vert

Entrée + Plat + Dessert : 21€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18€

Plat unique : 15€

Menu enfant

Nuggets de poulet – Potatoes –

Haricots verts – Brochettes de fruits : 6€

CONTACT@MAHATIKA.FR
11h30 – 14h30
0626973850

INFOS PRATIQUES

Salle Coluche

Rue des manoirs

59279 LOON-PLAGE

HORAIRES

Vendredi : 18h00 – 20h00

Samedi : 10h00 – 20h00

Dimanche : 10h00 – 18h00

ACCÈS

Autoroute A16, sortie 53

STATIONNEMENT

Parking Rue du Stade Marcel Rosseel,

Parking Rue Jean Moulin, Parking de l'Eglise

www.ville-loonplage.org

ANNUAIRE DES EXPOSANTS

SAVEURS MARAÎCHÈRES

LES SOUPES DE CLAIRE

Soupes, carottes de Tilques

Mme Claire DEVienne

62910 SEROUES • Tél : 07.68.04.03.44

LA FERME DES BLANCS MOUTONS

Lentilles, pois chiches, haricots verts, farine de pois chiche...

M. Michel DELILLE

59151 BRUNEMONT • Tél : 03.27.89.22.36

SAVEURS DE NOS ÉLEVEURS

SARL FERME DU GROMMENDYCK

Porc et conserves

Bruno & Catherine VANHAECKE

59630 BOURBOURG • Tél : 06.42.74.20.77

AU COQ D'OR

Boucher Charcutier

François & Nathalie Fiers

59279 LOON-PLAGE • Tél : 03.28.21.42.35

LA FERME DU CHAPITRE

Produits laitiers fermiers

Guillaume & Valérie LEROUX

59380 BISSEZEELE • Tél : 03.28.68.92.02

L'ESCARGOTIÈRE DU CHOQUEL

Escargots

M. David RENIEZ

62240 ST MARTIN CHOQUEL • Tél : 03.21.83.03.13

LES CANARDS DE LA MÈRE MICHE

Foie gras

M. Stéphane DEWEVRE

59143 NIEURLET • Tél : 03.21.88.04.60

SAVEURS GOURMANDES

CANNELLE ET MARJOLAINE

Cookies, sablés apéro

Mme Laurence FUMERY

59430 SAINT POL SUR MER • Tél : 06.52.13.40.56

LE COMPTOIR DE MON ENFANCE

Pâte à tartiner artisanales, guimauves

Mme Françoise HARDY

59200 TOURCOING • Tél : 06.87.74.34.10

LE FOURNIL DE THOMAS

Pavé tradition, Nordik

M. Thomas CAESTECKER

59240 DUNKERQUE • Tél : 03.28.60.19.70

LES FRUITS DU VINÇQ

Confitures régionales, jus de fruits

M. Géry POTTE

62910 HOULLE • Tél : 03.21.39.99.37

BOUCHE À SUCRE

Viennoiseries, pâtisseries

Mme Amandine CARON

59279 LOON-PLAGE • Tél : 06.27.06.39.96

LES CAFÉS DU PÈRE JACO

Cafés divers, chicorée Lutun

M. Jacques DELGRANGE

62215 OYE PLAGE • Tél : 03.21.36.49.25

SAVEURS SALÉES

HUILERIE DU PAYS DE LANGLE

Huile de Colza

M. Huques HOCHART

62370 SAINT FOLQUIN • Tél : 03.21.35.51.10

GOËLAND MARÉE

Poissons fumés

M. Pierre PILAS

59180 CAPPELLE LA GRANDE • Tél : 03.28.60.67.08

LA CONSERVERIE DE LA TUILERIE

SALAISSONS DU PAYS D'OTHE

Saucissons, conserves

Bernard & Marlène LECRINIER

89570 SORMERY • Tél : 07.70.84.33.59

CHARCUTERIE LA POLONAISE

TRADITION

Producteur charcuterie polonaise

M. Michel KOWALSKI

80340 FRISE • Tél : 06.49.01.66.52

CHIPS EN NORD

Chips à la fleur de sel

Mathilde et David GOZÉ

59630 CAPPELLE BROUCK • Tél : 06.64.00.67.46



AUX DÉLICES DE CHRISTOPHE

Crèmes glacées, sorbets, compotes, pâtes de fruits

M. Christophe DRIEUX

59820 BROXEEL • Tél : 06.99.22.70.72

LES BUTINEUSES DE DOROTHÉE / Miel

Mme Dorothée HURBRECHT 67290 WEISLINGEN

• Tél : 06.27.86.04.41

MAISON VALENÇON / Gaufres de Liège

M. VALENÇON

4651 HERVE • Tél : 00.32.87.67.48.69

BONNA FLORA / Artisan chocolatier

M. Alain COPPENS & M. Léo NETTER

1190 FOREST • Tél : 00.32.48.86.17.263

SAVEURS CONVIVIALES

LES ANTILLAIS DU LITTORAL

Accras, ti punch, Planteur, épices, gâteaux exotiques...

Mme Brigitte WADOUX

59279 PLAGE-PLAGE • Tél : 06.60.74.08.41

DOMAINE GOËSEL Véronique

Vins et crémants d'Alsace

M. Vincent GOËSEL 67120

DORLINSHEIM • Tél : 03.88.49.83.75

LA CAVE DU PERLE / Pétillants à la groseille, framboise, cerise, frêne

M. Romain DELOBEL

62990 LOISON-SUR-CREQUOISE • Tél : 03.21.81.30.85

MICROBRASSERIE DES 2 FORTS

Bières « Calvaires des Marins »

M. Laurent DEPECKER

59820 GRAVELINES • Tél : 06.25.76.01.24

DISTILLERIE PERSYM / Genièvre de Houle

M. Lionel PERSYN

62910 HOULLE • Tél : 03.21.93.01.71

KOMB / Kombucha

Mme Elise GENS

59800 LILLE • Tél : 06.31.47.97.22

CHAMPAGNE PERRON BEAUVINEAU

M. Fabrice PERRON

10200 MEURVILLE • Tél : 03.25.27.40.56

DOMAINE LE LIEU CHERI / Cidre, Calvados

Alexandre & Pauline DESFRIECHES

14100 OUILLY LE VICOMTE • Tél : 02.31.61.11.71

CAVEAU SAINT JEAN / Côtes du Rhône

M. André MOTTE

84602 VALREAS • Tél : 04.90.37.36.75

SAN GAVINO / Vin Corse

M. Thierry LEBEGUE

20131 PIANOTTOLI CALDARELLO • Tél : 06.11.31.85.57

DOMAINE DU CHAMP CORNET / Beaujolais

Mme Chantal VEREECKE

59630 ST PIERRE BROUCK • Tél : 06.40.77.39.35

ATELIERS ET ANIMATIONS



Samedi 4 octobre - Salle Coluche

TOUTE LA JOURNÉE | CARTE BLANCHE AU LYCÉE HÔTELIER SAINT PIERRE DE CALAIS.

Le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint-Pierre de Calais est un établissement ouvert sur l'avenir et propose aux jeunes quatre filières professionnelles en les préparant au CAP, Bac Pro et BTS. Au service de l'Hôtellerie-Restauration, tous les domaines y sont enseignés : la cuisine, le service, l'Art de la Table, du bar, de l'accueil et de la réception.

• 11h - 12h - 15h et 16h | QUATUOR GASTRONOMIQUE :

Venez vous donner faim en chansons

• MER. 1ER OCTOBRE À 10H - 10H30 ET 11H |

SORS TES QUENOTTES

Un atelier sensoriel pour bébé à partir de l'album "L'appétit vient au marché" de Justine Duhé : goûter 4 recettes puis découvrir, toucher, sentir ses ingrédients. Atelier proposé par les Editions "Vous êtes ici" | De 0 à 3 ans, max 4 bébés par atelier. Gratuit.

• MER. 1ER OCTOBRE À 14H | BADGES EN FOLIE

Pendant cet atelier, on apprend à faire des badges sur 3 thèmes différents : les légumes, les motifs et les produits régionaux. On peut faire 6 badges en tout et les offrir ou même les garder pour soi ! Une jolie manière d'expliquer l'impression Risographie et de sensibiliser à l'environnement. Ateliers proposés par les Editions "Vous êtes ici".

À partir de 5 ans si accompagné d'un adulte ou à partir de 7 ans | Gratuit

• SAM. 4 OCTOBRE DE 14H À 18H | APRÈS-MIDI JEUX

Venez jouer en famille ou entre amis autour du thème de l'alimentation ! En partenariat avec la Ludothèque | Tout public. Gratuit.

À la médiathèque Marcel Pagnol

• MER. 1ER OCTOBRE À 10H - 10H30 ET 11H |

SORS TES QUENOTTES

Un atelier sensoriel pour bébé à partir de l'album "L'appétit vient au marché" de Justine Duhé : goûter 4 recettes puis découvrir, toucher, sentir ses ingrédients. Atelier proposé par les Editions "Vous êtes ici" | De 0 à 3 ans, max 4 bébés par atelier. Gratuit.

• MER. 1ER OCTOBRE À 14H | BADGES EN FOLIE

Pendant cet atelier, on apprend à faire des badges sur 3 thèmes différents : les légumes, les motifs et les produits régionaux. On peut faire 6 badges en tout et les offrir ou même les garder pour soi ! Une jolie manière d'expliquer l'impression Risographie et de sensibiliser à l'environnement. Ateliers proposés par les Editions "Vous êtes ici".

À partir de 5 ans si accompagné d'un adulte ou à partir de 7 ans | Gratuit

• SAM. 4 OCTOBRE DE 14H À 18H | APRÈS-MIDI JEUX

Venez jouer en famille ou entre amis autour du thème de l'alimentation ! En partenariat avec la Ludothèque | Tout public. Gratuit.

Dimanche 5 octobre - Salle Coluche

TOUTE LA JOURNÉE | CARTE BLANCHE AU LYCÉE HÔTELIER SAINT PIERRE DE CALAIS.

• 11h | ATELIER CULINAIRE POUR LES ENFANTS

La cuisine centrale propose aux enfants de confectionner une