

ÉDITION #4



OPALE & SENS

BOULOGNE-SUR-MER ET SON LITTORAL

BIENVEILLANCE - AUTHENTICITÉ - ÉNERGIE - CURIOSITÉ



MAGAZINE D'ÉVASION

LES GÉANTS DE LA HAUTE MER

EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

GRAND
LARGE



NOUVEAU
PLACES LIMITÉES


Nausicaá
BOULOGNE-SUR-MER



ÉDITO

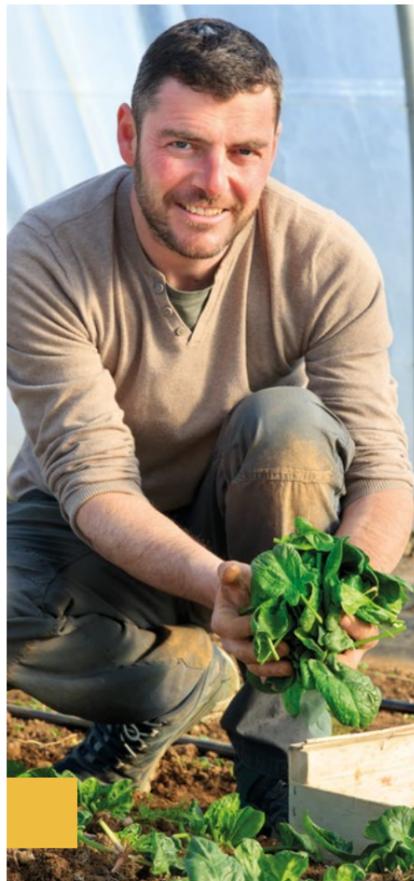
Nous avons de la chance ! Ce n'est pas nous qui le disons, mais les visiteurs toujours plus nombreux, qui succombent au charme de notre magnifique territoire. Et ceux qui y vivent revendiquent avec fierté cet attachement indéfectible et contagieux. Voilà le prisme choisi depuis quatre ans pour vous faire découvrir les trésors du Boulonnais. Dans cette édition, nos ambassadeurs sont agriculteurs, restaurateurs, artisans, dirigeants, et ils nous ont accordé du temps pour évoquer avec générosité leur métier et leurs coups de cœur. Autant d'entrées pour satisfaire vos envies de découvertes et de rencontres au cœur de la Côte d'Opale, et du Boulonnais qui n'a pas fini de nous émerveiller.

Frédéric CUVILLIER

MAIRE DE BOULOGNE-SUR-MER
PRÉSIDENT DE L'OFFICE DE TOURISME
ANCIEN MINISTRE



 We're so lucky! It is not us who say this, but the ever-increasing number of visitors who succumb to the charm of our wonderful area. And those who live here proudly claim this unwavering and contagious attachment. This is the approach taken for the last four years to help you discover the treasures of the Boulonnais. In this edition, our ambassadors are farmers, restaurateurs, craftsmen, managers, and they have given us their time to talk generously about their trade and their favourite local places. There are many entries to satisfy your desire for exploration and encounters in the heart of the Côte d'Opale, and the Boulonnais region, which will never cease to amaze us all.



OPALE&SENS

BIENVEILLANCE

- page 9. **Nomade & local.**
Lauriane et Sébastien Kochman nous invitent dans leur Cool K'Caहुete pour partager leur passion du voyage, de la rencontre et des bons produits du Boulonnais.

- page 14. **De la ferme à l'assiette.**
Pour croquer le Boulonnais à pleines dents, partez à la rencontre des producteurs qui ont fait le choix de la vente directe. Ils rivalisent de créativité pour que vous puissiez accéder facilement à leurs produits.

AUTHENTICITÉ

- page 21. **Histoire(s) de goût.**
Rencontre avec Alexis Saint-Georges qui dirige les cuisines du Restaurant du Centre à Wimereux, une institution qui a traversé les époques et marqué des générations de Wimereusiens.

- page 26. **Glacstromonomiques !**
Après Wimereux, Boulogne-sur-Mer... Marie et Etienne Roberlin retracent avec nous la belle aventure de Nicole Glacier, jeune boutique de glaces et de desserts glacés, entièrement confectionnés maison, qui affolent les papilles des gourmands.

- page 30. **Vive les bons plans !**
Que vous soyez en mode repos ou rando, faites le plein de bonnes adresses pour profiter des belles expériences à vivre dans le Boulonnais.

ÉNERGIE

- page 35. **L'art de s'émerveiller.**
Directeur de Nausicaá, Christophe Sirugue partage sa passion pour les océans, le vivant et le Boulonnais ! Une rencontre placée sous le signe de l'émerveillement.

- page 40. **Prendre le large.**
Stéphan Wadoux, armateur de La Florelle nous emmène en mer pour découvrir autrement les richesses et la beauté du Boulonnais.

- page 44. **Le monde de la mer en fête !**
Plongez avec nous au cœur d'un événement incontournable sur le littoral. La Côte d'Opale fête la Mer se tient du 13 au 16 juillet à Boulogne-sur-Mer. Quatre jours de fête pour découvrir toutes les facettes du premier port de pêche de France.

CURIOSITÉ

- page 49. **Pass pour l'évasion !**
Chargée de développement et des partenariats à l'Office de Tourisme du Boulonnais Côte d'Opale, Emy Chivé connaît le Boulonnais comme sa poche. Elle nous partage ses bons plans pour faire le plein d'activités et découvrir le dynamisme du territoire.

- page 54. **Le bonheur en plein air.**
A Saint-Etienne-au-Mont, le camping municipal de la Warrenne est une vraie pépite à découvrir dans un cadre absolument somptueux... Suivez-nous !

- page 56. **Goûtez au charme des promenades équestres.**
Entre ses plages, ses forêts et ses paysages champêtres, le Boulonnais se prête particulièrement aux randonnées équestres. Nous avons fait escale à Nesles pour rencontrer une experte en la matière : Dominique Bon, des Ecuries des Parpaillots.

BIENVEILLANCE

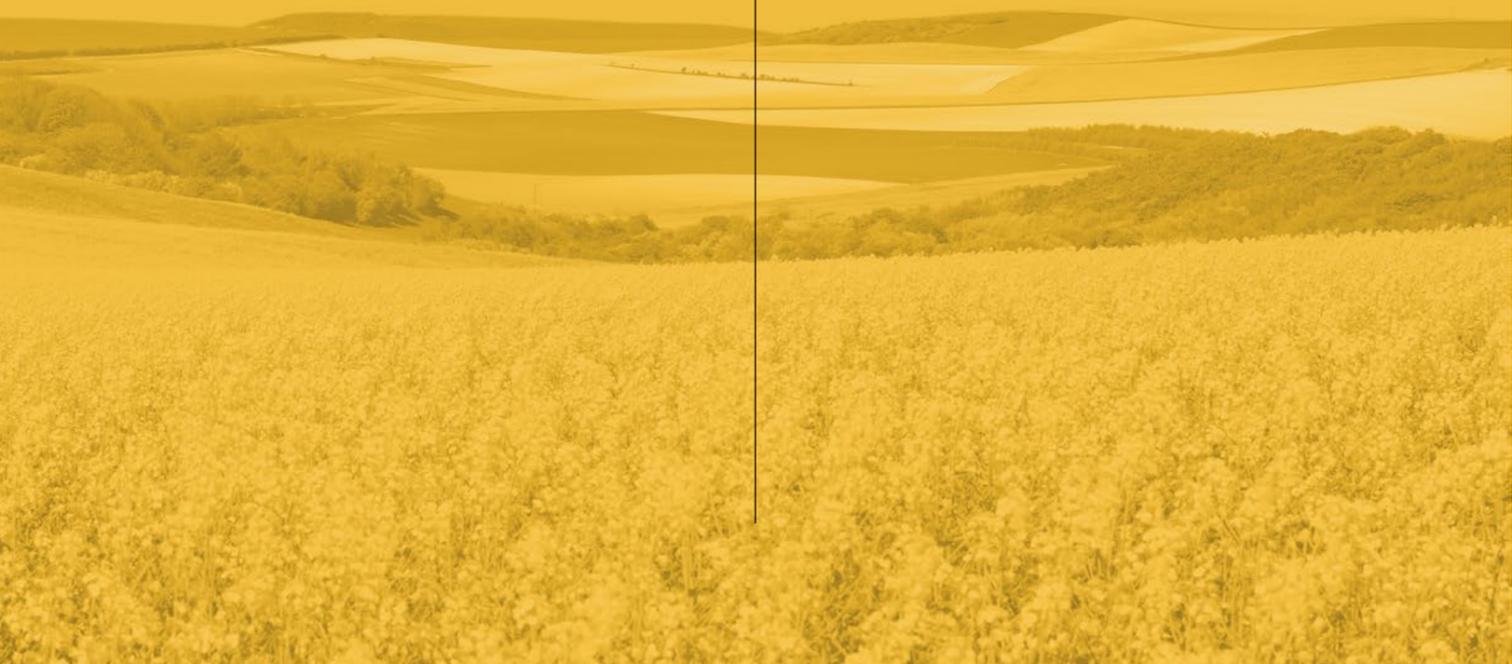


NOMADE & LOCAL

Lauriane et Sébastien Kochman nous invitent dans leur Cool K'Cahuete pour partager leur passion du voyage, de la rencontre et des bons produits du Boulonnais.

DE LA FERME A L'ASSIETTE

Pour croquer le Boulonnais à pleines dents, partez à la rencontre des producteurs qui ont fait le choix de la vente directe. Ils rivalisent de créativité pour que vous puissiez accéder facilement à leurs produits.



OSER

Nomade & local



Prenez la passion du voyage, à quoi vous ajoutez un goût prononcé pour la rencontre, saupoudrez le tout d'une folle envie de mettre en lumière les producteurs locaux et vous obtiendrez Cool K'Cahuète, un restaurant-ovni clairement identifié qui sillonne le Boulonnais de mars à décembre.

Certains ont cru qu'ils partaient complètement en cacahuète lorsqu'ils évoquaient leur projet. Et c'est vrai qu'il y avait de quoi lever le sourcil. Il y a un an, Lauriane et Sébastien Kochman inauguraient Cool K'Cahuète, un restaurant-éphémère itinérant en forme de... cacahuète. Sis pendant tout l'été dans l'écrin du château d'Hardelot à Condette, puis sur l'esplanade Mariette à Boulogne-sur-Mer, l'établissement n'a pas tardé à susciter la curiosité des Boulonnais et des voyageurs. Imaginez déjeuner dans une bulle transparente posée au milieu d'un parc ou en plein cœur de ville !



DU DÉPAYSEMENT ET DES VALEURS

« Nous savions que notre K’Cahuète allait interpeller, c’était évidemment le but, mais au-delà de l’expérience insolite, nous avions à cœur d’y partager nos valeurs et nos passions. Ce restaurant traduit tout ce que nous sommes au plus profond de nous », explique Sébastien, qui a quitté un poste confortable dans une grande entreprise de jeux vidéo pour se mettre derrière les fourneaux... d’une cacahuète. Leur histoire ? Tout remonte à 2016, lorsque Lauriane remet sa carrière dans l’évènementiel en question pour lui donner une nouvelle direction et se lancer dans le tourisme. « Nous avons beaucoup voyagé avant de devenir parents. Je cherchais du sens à redonner à ma vie professionnelle, le tourisme est un domaine qui m’attirait beaucoup. Nous avons quitté la métropole lilloise pour que je puisse reprendre un Master 2 Ingénierie du Tourisme à l’ULCO (Université du Littoral Côte d’Opale). Le diplôme en poche, l’idée était de partir s’installer dans la Drôme pour créer un projet ensemble et renouer avec la nature », explique Lauriane.

UN COUP DE FOUDRE POUR LE BOULONNAIS

Sauf, qu’entre temps, le couple tombe littéralement amoureux du Boulonnais... « Ses paysages complètement dingues, ses grands espaces et tout ce vivier de petits producteurs qui nous offrent une qualité de vie rare, c’est ici qu’il fallait faire quelque chose ! », s’enthousiasme Lauriane. « Quitte à donner vie à un projet, nous voulions qu’il nous corresponde totalement, mais il fallait trouver un fil conducteur qui puisse rassembler toutes nos envies : transmettre notre goût du voyage, travailler avec les artisans et producteurs locaux, créer un lieu de partage, faire de l’évènementiel, promouvoir le patrimoine mais aussi trouver un équilibre entre notre vie professionnelle et vie personnelle tout en y insufflant notre grain de folie... Vous voyez ? », s’amuse le couple. « Tout ça a donné vie à cette drôle de bulle ! »

UNE BELLE ALCHIMIE

Restaurant éphémère et itinérant, Cool K’Cahuète prouve que l’on peut voyager et s’émerveiller à deux pas de chez soi. En cuisine, Sébastien se définit plus volontiers comme un alchimiste. Il revisite les produits locaux avec les techniques découvertes lors de ses pérégrinations aux quatre coins du monde. « En voyageant d’un site à l’autre dans le Boulonnais, nous proposons aussi un road-trip des producteurs. Notre menu unique nous permet de ne travailler que du produit frais et de saison. Le restaurant est ouvert du jeudi soir au dimanche midi, et peut être loué pour des événements (séminaires, etc), cela nous permet de continuer à pouvoir profiter en famille de ce cadre de vie magnifique », poursuit Sébastien.



TRANSMISSION

Les grandes tablées favorisent les échanges et le partage, chers au couple. Quant à la promotion du patrimoine, à chaque fois que Cool K’Cahuète s’implante dans un nouveau lieu, elle en prend les couleurs ! « Oui, notre cacahuète est aussi un caméléon ! Au château d’Hardelot à Condette, l’année dernière, nous n’avons pas hésité à nous mettre à l’heure anglaise, nous avons accueilli avec beaucoup de plaisir un dîner-concert et des événements du Midsummer Festival. A Boulogne l’automne dernier, nous nous sommes mis aux couleurs de l’Egypte, Auguste Mariette oblige. Nous avons même reçu l’inauguration de l’Egyptobus », exprime fièrement le couple de passionnés.

EQUIHEN-PLAGE PUIS HARDELOT

Depuis mars et jusqu’au 23 juillet, Cool K’Cahuète a pris ses quartiers à Equihen-Plage, juste à côté de l’aérodrome d’Alprech. On vous laisse imaginer le panorama sur la mer... Cette fois, il est question d’aviation et de personnalités inspirants tels que Blériot ou encore Harriet Quimby, première femme à avoir traversé la Manche en avion. « Une femme incroyable », s’étonne Sébastien qui s’est manifestement passionné pour le sujet. Du 3 août au 3 décembre, le restaurant retrouvera ensuite le château d’Hardelot pour une nouvelle saison pleine de surprises. So amazing !



LES COUPS DE CŒUR DE LAURIANE ET SÉBASTIEN

La plage de Saint-Etienne-au-Mont :

« Une plage encore sauvage que nous ne connaissons pas avant de venir nous installer définitivement dans le Boulonnais. Un endroit très ressourçant. »

Les dunes d'Écault :

« Un écrin sublime, les dunes s'étendent sur près de 5 kilomètres entre Equihen-Plage et Hardelot ! »

La forêt domaniale de Boulogne :

« Nous avons posé nos valises tout près de la forêt, c'est un très bel endroit pour se balader. »



PRATIQUE

Cool K'cahuète : ☎ 06 27 91 94 24 🌐 <https://kcahuete.cool>

Jusqu'au 23 juillet : 📍 Site Opale'R ULM, 1 Chem. de Ningles à Équihen-Plage.

Du 3 août au 3 décembre : 📍 Château d'Hardelot, 1 rue de la Source à Condette.

🇬🇧 AN ENCOUNTER WITH COOL K'CAHUÈTE

Take a passion for travelling, add a strong taste for meeting people, sprinkle it all with a crazy desire to promote local producers and you get Cool K'cahuète, an unusual restaurant that travels around the Boulonnais region from March to December. In the kitchen, Sébastien revisits local products using techniques he discovered during his travels. "By travelling from one site to another in the Boulonnais, we offer a real road-trip of producers. Our unique menu allows us to work only with fresh and seasonal products. The restaurant is open from Thursday evening to Sunday lunchtime, and the rest of the time it can be hired out for events (seminars, etc.)", he explains. The large tables encourage discussion. Another curiosity is that each time Cool K'cahuète moves to a new location, it takes on the characteristics of that location. Until 23 July, Cool K'cahuète has taken up residence in Equihen-Plage, right next to the Alprech airfield. Beyond the sublime panorama of the sea, the theme is aviation and inspiring characters such as Blériot or Harriet Quimby, the first woman to have crossed the English Channel by plane. From 3 August to 3 December, the restaurant will return to Hardelot Castle for a new season full of surprises.

🇳🇱 ONTMOETING MET COOL K'CAHUÈTE

Neem passie voor reizen, voeg daar liefde voor contact met mensen aan toe en een vleugje wil om met lokale boeren te werken en dan krijg je Cool K'cahuète: een bijzonder pop-up restaurant dat van maart tot december door de Boulonnais trekt. Sébastien steekt lokale producten in een nieuw jasje, met technieken die hij onderweg ontdekt. "Omdat we door heel de Boulonnais trekken, bieden we een echte roadtrip van boeren en telers. Op het menu staan dan ook uitsluitend verse seizoensproducten. Het restaurant is open van donderdagavond tot zondagmiddag. Op andere dagen is het af te huren voor evenementen (seminars, enz.)", vertelt hij. Lange tafels zorgen voor gezelligheid en contact. Ook bijzonder: overal waar Cool K'cahuète komt, past het decor zich aan. Tot en met 23 juli staat het pop-up restaurant in Equihen-Plage, naast het vliegveld Alprech. Buiten het schitterende zeezicht draait alles in het restaurant om vliegen en inspirerende bekendheden zoals Blériot of Harriet Quimby, de eerste vrouw die per vliegtuig het Kanaal overstak. Van 3 augustus t/m 3 december staat het restaurant weer bij het kasteel van Hardelot, voor een nieuw en verrassend seizoen.

🇩🇪 BEGEGNUNG MIT COOL K'CAHUÈTE

Man nehme eine Portion Reiselust, füge eine ausgeprägte Vorliebe für Begegnungen hinzu und würze das Ganze mit dem wilden Bestreben, die lokalen Produzenten in den Fokus zu rücken. Was dabei herauskommt, ist das Cool K'cahuète, ein originelles Restaurant, das von März bis Dezember einen Streifzug durchs Boulonnais bereithält. In der Küche wirft Sébastien mit Techniken, die er beim Umherreisen entdeckt hat, einen neuen Blick auf lokale Produkte. „Indem wir im Boulonnais von einem Standort zum nächsten reisen, bieten wir einen wahren Roadtrip der Produzenten. Unser Einzelmenü ermöglicht es uns, ausschließlich frische, saisonale Erzeugnissen zu verarbeiten. Das Restaurant ist von Donnerstagabend bis Sonntagmittag geöffnet, die restliche Zeit über kann es für Veranstaltungen (Seminare etc.) gemietet werden“, führt er aus. Die großen Tafelrunden fördern den Austausch. Ein weiteres Kuriosum: jedes Mal wenn sich Cool K'cahuète an einem neuen Standort niederlässt, nimmt es dessen Farben an. Bis zum 23. Juli hatte Cool K'cahuète sein Quartier in Equihen-Plage, gleich neben dem Flugplatz Alprech. Neben dem überwältigenden Panoramablick auf das Meer geht es um Luftfahrt und inspirierende Figuren wie Blériot oder Harriet Quimby, die erste Frau, die den Ärmelkanal mit dem Flugzeug überquerte. Vom 3. August bis zum 3. Dezember zieht das Restaurant ins Château d'Hardelot, für eine neue Saison voller Überraschungen.

De la ferme à l'assiette



Une mer qui abonde en coquillages et poissons plats... Un bocage riche de petites exploitations agricoles qui ouvrent volontiers leurs portes... Entre terre et mer, le Boulonnais se croque à pleines dents !

Entrée-plat-dessert en circuits courts, c'est tout à fait possible dans le Boulonnais. C'est même pleinement recommandé ! La destination regorge de petits producteurs et d'artisans qui ne demandent qu'à affoler vos papilles. La faute à une géographie généreuse ! Promenez-vous à l'intérieur des terres et partez à l'assaut des villages boulonnais. Vous découvrirez un bocage absolument délicieux (dans tous les sens du terme !), typique avec ses douces ondulations. Ce qui frappe lorsque l'on sillonne ces contrées silencieuses ? L'authenticité qui s'en dégage. Le bocage boulonnais n'a jamais connu de remembrement. De ce fait, il a conservé un petit parcellaire avec un maillage de haies, de prairies, qui font son originalité et sa beauté. Le relief, la terre très argileuse, les fossés, les ruisseaux, les petites parcelles... ne se prêtent pas à la grande culture. Et c'est là tout l'intérêt du territoire.



UN VIVIER DE PRODUCTEURS

Les exploitations, ici, restent à taille humaine. Une poignée de petits producteurs ont d'ailleurs fait le choix d'écouler une partie ou l'intégralité de leur production en vente directe, via un magasin à la ferme, un distributeur, un marché (ou les trois !) ... Scrutez les panneaux sur les bords de route ! Quel plaisir de pouvoir remplir son panier en allant au contact d'une exploitation, d'un artisan, et par-delà de retrouver le goût, de sentir l'engagement, la personnalité même, de tous ces hommes et femmes, qui ne comptent pas leurs heures pour préserver notre alimentation.

DES PRODUITS LAITIERS À LA COURTILLE

Besoin de beurre, de produits laitiers ? Direction Equihen-Plage ! La Ferme de la Courtille, à l'entrée de la commune, a fait plusieurs fois les titres de la presse locale. Son beurre doux a été médaillé d'argent au salon de l'agriculture en 2019 et sa crème crue médaillée d'or en 2022 ! Depuis 5 ans maintenant, Christelle et Thierry Maillard transforment une partie du lait de leurs 60 vaches Prim'Holstein et proposent leurs délicieux produits en direct via un distributeur situé à l'entrée de leur exploitation. Beurre, crème crue mais aussi fromages blancs 0 %, yaourts brassés nature ou avec coulis, fromages frais ail et fines herbes, mousses au chocolat, panacottas, sans oublier du lait bien sûr... « Grâce au distributeur que nous alimentons quotidiennement, nos produits sont disponibles 7 jours/7, de 7h à 21h », se réjouit Christelle. « Nos vaches paissent dès le mois de mars et nous enrichissons leur alimentation avec de la betterave fourragère, cela donne un très bon taux de matière grasse », indique la productrice.



► Christelle et Thierry de la Ferme de la Courtille

LES JARDINS DE LA COURTE ECHELLE

A Saint-Etienne-au-Mont, Patrice Hautefeuille a donné vie, il y a trois ans, aux Jardins de la Courte Echelle, une exploitation dans laquelle il cultive des légumes et des fruits bio, qu'il vend ensuite directement sur place le vendredi ou via la commande de paniers. Mettre un pied à la Courte Echelle, c'est se donner la possibilité de retrouver le vrai goût des légumes, mais c'est aussi et surtout faire la rencontre d'un agriculteur particulièrement engagé. Au-delà de la production et de la vente, Patrice n'hésite pas à ouvrir son exploitation pour partager son amour de la terre via des ateliers pédagogiques et des chantiers participatifs.

LA FERME DU BOIS L'ABBÉ

Sensibiliser au local. C'est aussi le fer de lance de la famille Sauvage à Saint-Martin-Boulogne. Dans leur ferme du Bois l'Abbé, ils ont ouvert un magasin de vente directe il y a 20 ans ! On y déguste les viandes de porc et de bœuf issus de leur exploitation, mais aussi tout un panel de produits locaux de producteurs voisins. Car on s'épaule dans le Boulonnais. La boutique propose même un drive fermier et s'est enrichi d'un impressionnant distributeur automatique pour rendre accessibles toutes ces pépites à toute heure de la journée, et ce 365 jours/an.



► Patrice des Jardins de la Courte Echelle

TERRE D'ÉLEVAGE

Lui aussi a installé un distributeur pour proposer des produits fermiers locaux en plus de son point de vente à la ferme (ouvert les vendredis et samedis). Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il fait des heureux ! Sur la route départementale 940 à Condette, Franck Bouly, agriculteur de la Ferme de Florincthun, alimente quotidiennement cet équipement dernier cri en œufs, légumes de saison, beurre, yaourts, crème fraîche mais aussi bœuf de l'exploitation (rôtis, steaks, steaks hachés), porc, charcuterie... Un panel assez incroyable qui prouve, s'il le fallait, que le Boulonnais est une destination gourmande à part entière. Si vous êtes friands de charcuterie, la Ferme du Hêtre à Neufchâtel-Hardelot est une grande spécialiste de la viande porcine. Dans son magasin directement implanté dans l'exploitation, la famille Brusselle propose de la viande fraîche mais aussi des pâtés, des boudins, des saucisses et un grand choix de plats préparés sur place : lasagnes de porc, gratin normand, tartiflette, choucroute, boulettes, cordons bleus sans oublier le fameux jambon à la sauce cardinal... De quoi affoler vos papilles, on vous le garantit.



MAIS AUSSI...

Impossible de détailler toutes les bonnes adresses et pourtant elles le méritent toutes ! Citons aussi Les Trésors du Puits du Sart, une ferme typique du Boulonnais à Saint-Martin-Boulogne qui propose des plats régionaux et des spécialités à base de canard (dont un saucisson de foie gras !), la Ferme du Rupembert à Wimille (produits laitiers), la Ferme du Rupembert à Wimille (pommes de terre et légumes de saison sur commande), le distributeur de la Ferme de la Sablonnière à Neufchâtel-Hardelot (beurre, produits laitiers, œufs, fruits et légumes de saison), etc.

BONNES ADRESSES EN DIRECT DES FERMES

Vert de Terre (15 agriculteurs et éleveurs)

📍 175, Route de Desvres à Saint-Martin-Boulogne.
☎ 09 53 32 49 48 🌐 www.vert-de-terre.com

Les Jardins du Boulonnais (livraison de paniers)

📍 9 rue du Four à Chaux à Saint-Martin-Boulogne.
☎ 03 91 18 19 80

La Ferme de la Courtille

📍 54 rue de la Courtille à Equihen-Plage.
☎ 06 76 16 86 94

Les Jardins de la Courte Echelle

📍 105 rue Pasteur à Saint-Etienne-au-Mont.
☎ 06 83 71 07 15

La Ferme du Bois l'Abbé

📍 route de Wimille à Saint-Martin-Boulogne.
☎ 03 21 92 13 10 🌐 www.fermeduboislabbe.com

La Ferme de Florincthun

📍 4 route d'Hesdigneul à Condetta.
☎ 07 49 04 54 08

La Ferme du Hêtre

📍 80 rue du Hêtre à Neufchâtel-Hardelot.
☎ 03 21 83 03 67

La Ferme du Warem

📍 7 route de Pissevert à Wimille.
☎ 03 21 92 83 98 🌐 www.laitprairiesduboulonnais.com

La Ferme du Rupembert

📍 9 route de Rupembert à Wimille.
☎ 06 65 15 50 35

La Ferme de la Sablonnière (distributeur)

📍 129 rue des Sons à Neufchâtel-Hardelot.

Les Trésors du Puits du Sart

📍 300 La Caucherie, à Saint-Martin-Boulogne.
☎ 03 21 31 13 08



PENSEZ AUX MARCHÉS !

A Boulogne-sur-Mer, Wimereux, Hardelet, Condetta, Le Portel ou encore Equihen-Plage, les marchés font la part belle aux producteurs et artisans locaux. Retrouvez la liste et les informations de tous les marchés du Boulonnais sur :

🌐 www.boulonnaisautop.com/marches



🇬🇧 FROM FARM TO PLATE

In the Boulonnais region, it's possible to eat a starter, main course and dessert made from ultra-local ingredients. The destination is full of little producers and makers who are just waiting to tantalise your taste buds. This is due to its advantageous geography! Take a walk inland to explore the Boulonnais villages. You will discover an absolutely delicious (in every sense of the word!) bocage, with its characteristic gentle undulations. The farms here are still small scale. A handful of little producers have chosen to sell some or all of their produce directly, via a farm shop, a distributor, a market (or all three!) ...What a pleasure to be able to fill your basket while being in contact with the farmer or maker. What a pleasure to rediscover the taste, to feel the commitment, the personality even, of all these men and women who put in many hours to safeguard our food. Check the signs on the roadside (or refer to our address book!)

🇳🇱 VAN BOERDERIJ NAAR BORD

Een voor-, hoofd-, en nagerecht uit korte ketens: je vindt het in de Boulonnais. De streek loopt over van boeren en vaklieden die maar een ding willen: jouw tong prikkelen. Met dank aan een vrijgevege natuur! Verken het binnenland en ga op zoek naar de dorpjes van de Boulonnais. Je ontdekt er een heerlijk (wat hier echt het juiste woord is!) landschap, met de typische glooiingen van de streek. De boerenbedrijven zijn hier nog kleinschalig. Een handvol kleine boeren kiest er dan ook voor om hun productie deels of compleet direct te verkopen, in een winkeltje op de boerderij, via een leverancier of op de markt (en soms ook alledrie!). ... Hoe fijn is het om je boodschappentas te vullen bij een van deze boeren of vaklieden. Hoe fijn is het om authentieke producten te proeven, het enthousiasme en zelfs het karakter van deze mannen en vrouwen te ontdekken, die al hun energie steken in het bieden van gezonde voeding. Kijk langs de weg goed rond naar borden voor directe verkoop bij de boer (of raadpleeg ons adresboekje!)

🇩🇪 VOM BAUERNHOF AUF DEN TELLER

Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise mit kurzen Transportwegen, das ist im Boulonnais durchaus möglich. In der Urlaubsregion gibt es eine Fülle kleiner Produzenten und Kunsthandwerker, die nur darauf warten, die Gaumen ihrer Gäste in Aufregung zu versetzen. Das liegt an der günstigen geografischen Lage! Flanieren sie durch das Landesinnere und setzen Sie zum Sturm auf die Dörfer des Boulonnais an. Sie werden eine absolut exquisite Bocage-Landschaft entdecken (in jeder Hinsicht!), typisch mit ihren sanften Hügeln. Betriebe beschränken sich hier auf eine menschnahe, überschaubare Größe. Eine Handvoll kleiner Produzenten hat sich übrigens dafür entschieden, einen Teil ihrer Produktion oder alles im Direktverkauf zu vertreiben, sei es über einen Bauernhofladen, in einer Verkaufsstelle oder auf dem Markt (oder alles drei!) ... Was für eine Wonne, den Einkaufskorb im direkten Kontakt mit einem Betrieb bzw. Handwerker füllen zu können. Was für eine Wonne, wieder zum Geschmack zurückzufinden und das Engagement, ja die Persönlichkeit dieser Männer und Frauen zu spüren, die keine Mühe scheuen, um unsere Ernährung zu schützen. Studieren Sie die Schilder am Straßenrand (oder ziehen Sie unser Adressbuch zurate!)

AUTHENTICITÉ



HISTOIRE(S) DE GOÛT

Rencontre avec Alexis Saint-Georges qui dirige les cuisines du Restaurant du Centre à Wimereux, une institution qui a traversé les époques et marqué des générations de Wimereusiens.

GLACESTRONOMIQUES !

Après Wimereux, Boulogne-sur-Mer... Marie et Etienne Roberlin retracent avec nous la belle aventure de Nicole Glacier, jeune boutique de glaces et de desserts glacés, entièrement confectionnés maison, qui affolent les papilles des gourmands.

VIVE LES BONS PLANS !

Que vous soyez en mode repos ou rando, faites le plein de bonnes adresses pour profiter des belles expériences à vivre dans le Boulonnais.



SAVOURER

Histoire(s) de goût

Depuis deux ans, Alexis Saint-Georges dirige les cuisines du Restaurant du Centre à Wimereux, une institution qui a traversé les époques et marqué des générations de Wimereusiens de souche et de cœur. Sa touche à lui ? Une cuisine raffinée à base de produits frais et locaux.

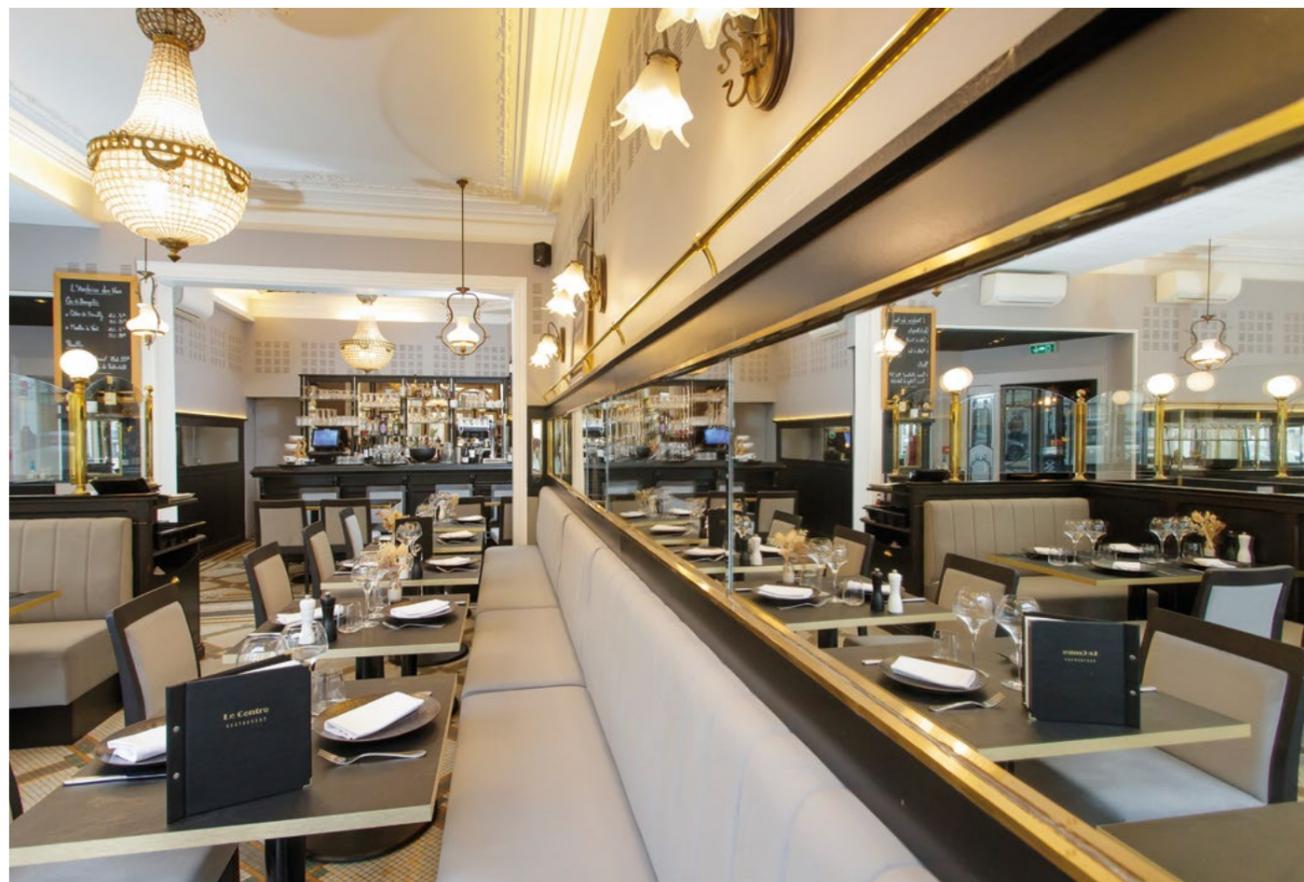
On ne prend pas les commandes des cuisines d'un établissement comme celui-ci sans s'imprégner de son histoire. Et quelle histoire. Le Restaurant du Centre, implanté dans l'hôtel de Wimereux, semble avoir toujours fait partie du décor de Wimereux. On remonte sa date de création à 1848. Les sublimes villas qui font l'attrait de la commune depuis un siècle maintenant n'étaient même pas encore sorties de terre. L'établissement a vu naître la station balnéaire (la plus ancienne de la Côte d'Opale) et a participé activement à son rayonnement. Avec la ligne Paris-Calais, construite en 1867, Wimereux fut, en effet, très tôt prisée des Parisiens et de la gentry britannique. Avant 1914, elle comptait 800 villas (300 sont toujours classées) et jusqu'à 50 hôtels !

UNE INSTITUTION

Témoin des fastes et des affres de l'Histoire, l'Hôtel-restaurant a traversé les époques, et s'il a changé plusieurs fois de nom (Hôtel de Wimereux, Hôtel Alexandra), sa prestance est restée intacte. Plusieurs familles ont marqué l'histoire de l'établissement, les Lorge ou encore les Boulanger, en y apportant à chaque fois leur touche, et surtout en laissant à chaque fois un peu d'eux. Pierre-Eric Rémoles, qui l'a racheté aux Boulanger en 2021, et qui le fréquentait enfant avec ses parents, tient à cette atmosphère si singulière et cette filiation. Les changements et les nouveautés apportées s'inscrivent dans l'ADN de l'établissement. Le Bubble Bar, tout nouveau bar-brasserie implanté dans l'ancienne salle des petits-déjeuners, ouvre davantage l'hôtel aux extérieurs, avec un accueil 7 jours/7, un cadre très inspirant et une carte de brasserie avec une cuisine 100 % maison.



► Le Bubble Bar



UNE BELLE EXPÉRIENCE

La cuisine justement, parlons-en. Si Alexis Saint-Georges a rejoint les cuisines de cette institution il y a deux ans, c'est d'abord parce qu'il savait qu'il pourrait y exprimer sa créativité et sa passion pour les produits locaux. « On m'a confié cette mission pour relever la cuisine en gamme et surtout ne proposer que du frais et du fait maison », explique-t-il. Alexis est allé à bonne école. Ses dix ans passés au sein de l'Aquar'aile aux côtés de Fernand Leroy à Calais, lui ont donné le goût et la passion des produits. « Fernand Leroy partageait beaucoup, j'ai découvert à l'Aquar'aile toutes les facettes du métier ». Alexis a ensuite œuvré au sein de la Taverne Royale au Touquet, où il assurait des services de plusieurs centaines de couverts.

DES PRODUITS LOCAUX

Comme beaucoup, la Covid-19 a entraîné des questionnements chez le chef. « J'avais envie de revenir à une structure à taille humaine pour regoûter au plaisir de créer et d'échanger avec mon équipe ». L'ambition pour Alexis est d'aller chercher le Bib Gourmand. Pour relever le défi, le chef mise sur la richesse du terroir. « Nous avons ici sur le littoral et à l'intérieur des terres, un vivier de maraîchers et de producteurs assez incroyable ». Pour les poissons, le chef travaille bien sûr en direct avec Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche français. « Tout part du produit », indique-t-il. La carte est renouvelée tous les mois et des suggestions à l'ardoise sont apportées chaque jour. Alexis revendique une cuisine travaillée où on laisse peu de place au gaspillage. « On ne jette rien. Les carapaces des langoustines servent pour les jus, tout comme les épluchures de légumes (bio) ».

UN CHEF D'ÉQUIPE

Alexis s'appuie aussi sur une équipe de passionnés. Le chef pâtissier Yannick a officié à l'Atlantic à l'école des Delpierre pendant 7 ans. Cédric, qui vient de passer en cuisine après 20 ans de salle au sein du restaurant, a l'enthousiasme de ceux qui se reconvertissent. « Il aime apprendre et il connaît l'établissement par cœur, il nous raconte tout un tas d'anecdotes », se réjouit le chef. Comment voit-il l'avenir ? « Les habitués doivent se faire aux changements que nous opérons mais je suis sûr que notre engagement et notre envie de bien faire vont les toucher. Le propre d'un restaurant, c'est aussi de surprendre, sinon on finit par lasser, non ? » A l'image du chef qui aime se renouveler, le Restaurant du Centre a instillé quelques nouveautés dans son décor. Le nappage a fait place au bois brut. Le rouge des banquettes a été remplacé par des teintes plus douces, plus contemporaines, plus naturelles. Autre nouveauté et pas des moindres : la terrasse, sans doute l'une des plus cosy de la station, à l'abri de l'agitation urbaine, en-dessous des arbres, avec le son de la mer jamais bien loin. Une institution on vous dit.





**LES COUPS DE CŒUR
D'ALEXIS**

Toutes les balades à faire autour de Wimereux :

« Notamment celles positionnées au nord de la station, encore très sauvages. »

L'îlot Vert à Boulogne-sur-Mer :

« J'aime l'engagement des Régnier, je me retrouve dans leur cuisine et dans l'accueil de ce restaurant implanté en haute ville. Une autre très bonne table du Boulonnais ! »



PRATIQUE

Hôtel de Wimereux – Restaurant du Centre,

📍 76-78 rue Carnot à Wimereux.
☎ 03 21 32 41 08
🌐 hoteldewimereux.com/

 **THE RESTAURANT DU CENTRE IN WIMEREUX**

When chef Alexis Saint-Georges joined the kitchens of the Restaurant du Centre, a real institution in Wimereux, he knew he could express his creativity and passion for local products there. "I was given the task of improving the cuisine and, above all, offering fresh and home-made produce", he explains. "Here, we have the coast and the land, and an incredible pool of market gardeners and producers." For fish, of course the chef works directly with Boulogne, one of France's leading fishing ports. "Everything starts with the product", he says. The menu is renewed every month and daily suggestions are served on slates. Alex also relies on his passionate team. The pastry chef, Yannick, worked at the Atlantic alongside the Delpierres for 7 years. Cédric, who works in the kitchen alongside him, knows the establishment inside out. Just like the chef who is constantly seeking new inspiration, the Restaurant du Centre has introduced some novelties in its décor. Tablecloths have been replaced by natural wood. The red benches have been replaced by softer colours. Another new feature is the terrace, undoubtedly the cosiest in the resort, sheltered from the urban bustle, under the trees, with the sound of the sea never far away.

 **RESTAURANT DU CENTRE IN WIMEREUX**

Kok Alexis Saint-Georges koos voor de keuken van Restaurant du Centre, een bekend adres in Wimereux, omdat hij wist dat hij hier zijn creativiteit en liefde voor streekproducten de vrije loop kon laten. "Doel is om de kwaliteit van de keuken op te peppen en vooral om verse, huisgemaakte producten te bieden", vertelt hij. "Hier langs de kust en in het binnenland hebben we een fantastisch aanbod van boeren en telers". Voor vis werkt de kok uiteraard direct met Boulogne, de grootste Franse vissershaven. "Het product is de basis", zegt hij. De menukaart wisselt elke maand en de kok biedt dagelijks een nieuwe specialiteit. Daarnaast heeft Alexis een enthousiast team. Banketbakker Yannick werkte zeven jaar voor de familie Delpierre, bij Hotel Atlantic. Cédric, die samen met hem de keuken runt, kent het restaurant als geen ander. Niet alleen de kok bracht vernieuwing: ook het decor van Restaurant du Centre werd aangepast. De tafelkleden zijn vervangen door natuurhout. De rode bankjes hebben nu veel zachtere kleuren gekregen. Ook nieuw: het terras, wellicht een van de gezelligste terrasjes van het badplaatsje, ver van de stadsdrukke, onder de bomen en met de ruisende golven vlakbij.

 **DAS RESTAURANT DU CENTRE IN WIMEREUX**

Der Chefkoch Alexis Saint-Georges ist den Küchen des Restaurant du Centre – in Wimereux eine wahre Institution – beigetreten, weil er wusste, dass er hier seine Kreativität und seine Leidenschaft für lokale Erzeugnisse zum Ausdruck bringen kann. „Man hat mir diese Mission anvertraut, um das Niveau der Küche anzuheben und vor allem um nur Frisches und Hausgemachtes anzubieten“, erklärt er. „Wir haben hier an der Küste und im Landesinneren äußerst günstige Bedingungen für Gemüseanbauer und Produzenten.“ Seine Fische bezieht der Chefkoch natürlich direkt aus Boulogne, dem größten Fischereihafen Frankreichs. „Alles hängt vom Produkt ab“, führt er aus. Die Karte wird jeden Monat erneuert und es werden täglich Empfehlungen an die Tafel geschrieben. Alexis wird außerdem von einem passionierten Team unterstützt. Der Chefkonditor Yannick war im Atlantic 7 Jahre lang an der Seite der Delpierres tätig. Cédric, den er in der Küche an seiner Seite hat, kennt die Einrichtung in- und auswendig. Wie der Chefkoch, der sich gerne weiterentwickelt, hat auch das Restaurant du Centre ein paar Neuheiten in seine Einrichtung eingestreut. Die Tischwäsche ist blankem Holz gewichen. Das Rot der Sitzbänke wurde durch sanftere Farbtöne ersetzt. Noch eine Neuheit: die Terrasse, wohl eine der gemütlichsten des Badeorts, fernab vom Trubel der Stadt, unter Bäumen, mit dem Rauschen des Meeres, das nie sehr weit entfernt ist.



PARTAGER

Glacéstronomiques !



C'est l'une des dernières success stories dont le Boulonnais a le secret. Marie et Etienne Roberlin ont ouvert, il y a tout juste deux ans, Nicole Glacier, une boutique de glaces et de desserts glacés, entièrement confectionnés maison. Passion, maîtrise et gourmandise caractérisent cette belle entreprise.

Lorsque nous rencontrons Marie Roberlin pour la première fois, dans son atelier de Wimereux, la jeune femme prépare des... cookies ! Y aurait-il eu malchance ? « Non, les glaces cookies sont tout simplement réalisées avec de vrais cookies », s'amuse-t-elle. « Nous tenons à ce que tout soit maison et artisanal. C'est, je pense, ce qui fait notre succès », ajoute-t-elle. Quel succès, en effet. Un an à peine après l'ouverture de leur première boutique rue Carnot à Wimereux, Marie et Etienne Roberlin ont ouvert un second établissement Grande Rue à Boulogne-sur-Mer. Pourtant, il y a quelques années, ni l'un ni l'autre, n'imaginaient vivre ici sur la côte d'Opale et encore moins de la glace !

AU DÉPART : UNE MUTATION

Marie travaillait dans la communication, Etienne était ingénieur en travaux maritimes. « En 2016, Etienne s'est vu proposer un emploi à Calais dans le cadre du port de Calais 2015. Nous ne connaissions pas la Côte d'Opale mais nous avons de la famille à Wissant. Quand il a fallu chercher une maison, ils nous ont conseillé naturellement Wimereux pour son cadre et son caractère familial. Nous y avons passé un week-end, en deux jours c'était plié ! », se souvient Marie. En s'installant dans le Boulonnais, cette dernière décide de renouer avec une passion qu'elle a en elle depuis toute petite : la pâtisserie.

UN CHANGEMENT DE VIE

Elle quitte son job, repart sur les bancs de l'école, passe un CAP Pâtisserie et toque à la porte d'un certain Benjamin Delpierre, chef étoilé de l'Atlantic. Benjamin l'accueille d'abord en stage puis lui accorde sa confiance. Marie crée son entreprise et donne des cours de pâtisserie à l'Atlantic. Mais, la Covid-19 rebat les cartes et surtout la mission d'Etienne s'achève. Le couple doit repartir. « Nous avons trouvé ici une qualité de vie incroyable. Ça peut paraître un peu fou mais finalement, on a choisi de rester et de tout recommencer à zéro. Il n'y avait pas de glacier artisanal à Wimereux, alors on s'est dit : pourquoi pas nous ! ». Marie retourne au CFA de Saint-Martin-Boulogne, et fait la rencontre de Christophe Bouret, sacré meilleur glacier du monde en 2014. « Le Graal », s'émeut-elle encore. Le champion forme la jeune pâtissière.



DES INGRÉDIENTS DE GRANDE QUALITÉ

Très vite, le couple monte un laboratoire à Wimereux et ouvre une boutique à deux pas de la digue, baptisée Nicole Glacier en hommage à Nicole, la grand-mère de Marie qui lui a transmis le goût de la cuisine. Dans son atelier, entourée de maintenant trois personnes, Marie conçoit ses glaces comme de la pâtisserie. Elle imagine et réalise chacun des parfums à partir d'ingrédients de grande qualité et locaux, quand cela est possible. « Je travaille dès que je peux avec les producteurs et artisans boulonnais, il y a vivier incroyable ici ». Pour le lait et la crème, elle fait appel aux Prairies du Boulonnais, pour la chicorée à Lutun, pour le sel de la glace caramel à Xavier Helmsmoortel, le seul producteur de sel des Hauts-de-France, etc. Les desserts glacés, tels les Flobarts (produit phare de la maison), sont de vraies pièces d'orfèvrerie !

LE RETOUR DU GOÛT

« Équilibrer chacune des glaces et autres douceurs sucrées demande une grande précision. Nous veillons à ne faire rentrer dans nos compositions que le strict nécessaire pour des textures et des goûts uniques. Quand vous dégustez un sorbet à la fraise, vous devez avoir l'impression de croquer à pleines dents dans une fraise », explique Marie. « Une bonne glace, c'est aussi une glace dense, elle ne doit pas couler une minute après avoir été déposée dans le cornet ! Vous pouvez vous faire la digue de Wimereux sans en avoir plein les doigts... » Justement, on se ferait bien une digue, pas vous ?



LES COUPS DE CŒUR DE MARIE & ETIENNE

Le café Proqua à Boulogne-sur-Mer :

« On s’y arrête volontiers en famille lorsque nous venons à Boulogne-sur-Mer. Un chouette endroit pour faire une pause avec un choix incroyable de cafés, d’infusions et de thés ! »

La plage de Wimereux :

« Pouvoir aller jouer sur la plage dès la sortie de l’école, c’est une chance inouïe. Les enfants sont tout le temps dehors. La plage de Wimereux est très adaptée aux familles. »

Les animations lumineuses de Boulogne et Wimereux :

« Nous avons un peu peur de l’hiver sur la côte. Finalement, nous adorons la période des fêtes avec ces habits de lumière ! »



🇬🇧 NICOLE GLACIER: HOME-MADE ICE-CREAM AND FROZEN DESSERTS

Marie and Etienne Roberlin run Nicole Glacier, two ice-cream and frozen dessert shops, where the offerings are entirely home-made. Passion, expertise and connoisseurship define this duo. Trained in pâtisserie and the art of ice-cream making by Christophe Bouret, crowned best ice cream maker in the world in 2014, Marie uses a pâtissier’s approach to make her ice-cream. She designs and makes each flavour from high-quality, local ingredients, whenever possible. “Balancing each of the ice-creams and other sweet treats requires great precision. We take care to include only what is strictly necessary in our compositions for unique textures and tastes. When you taste a strawberry sorbet, you should feel like you’re biting into a strawberry”, explains Marie. “A good ice-cream is a dense ice cream, it should not melt over your fingers right after being put in the cone! You can enjoy a walk along the Wimereux dam without getting ice-cream everywhere!” That sounds good to us!

🇳🇱 NICOLE GLACIER: AMBACHTELIJK IJS EN IJSDSSERTS

Marie en Etienne Roberlin van het bedrijf Nicole Glacier hebben twee winkels met uitsluitend ambachtelijk gemaakt ijs en ijsdesserts. Dit fantastische duo deelt passie, vakkennis en liefde voor lekker eten. Marie leerde het banketbakkers- en ijsmakersvak van Christophe Bouret, in 2014 uitgeroepen tot 's werelds beste ijsmaker. Ze maakt van haar ijs echt een gebakje. Ze bedenkt en ontwikkelt haar ijsmaken op basis van kwaliteitsproducten, die zoveel mogelijk uit de streek komen. “Ijs en andere zoete lekkernijen maken vraagt om precisiewerk. We gebruiken bij onze recepten alleen het strikt noodzakelijke, voor een unieke textuur en smaak. Wanneer je een aardbeensorbet proeft bijvoorbeeld, moet je het gevoel krijgen dat je een hap neemt uit een verse aardbei”, zegt Marie. “Een goed ijsje is een stevig ijsje, dat niet na één minuut al over de rand van je ijschoortje begint te lekken! Met ons ijs loop je langs de hele dijk van Wimereux zonder plakkende ijsvingers....”. Dus: wat dacht je van een wandelingetje langs de dijk?

🇩🇪 NICOLE GLACIER: KOMPLETT HAUSGEMACHTE EISSPEZIALITÄTEN UND EISDESSERTS

Marie und Etienne Roberlin stehen an der Spitze von Nicole Glacier, zwei Geschäften für Eispezialitäten und Eisdesserts, die allesamt hausgemacht sind. Leidenschaft, Können und Freude am Genuss sind charakteristisch für dieses schöne Duo. Marie, die bei Christophe Bouret, dem unglaublichen besten Eiskonditor der Welt 2014, zur Konditorin und Eispezialistin ausgebildet wurde, bereitet ihre Eisprodukte wie echtes Gebäck zu. Jede Geschmacksrichtung erfindet und kreiert sie anhand hochwertiger, wann immer möglich lokaler Zutaten. „Jede Eissorte und sonstige Süßigkeit auszutariieren, erfordert ein hohes Maß an Präzision. Wir achten darauf, unseren Kompositionen nur das Allemötigste beizufügen, sodass einzigartige Konsistenzen und Geschmacksrichtungen entstehen. Wenn Sie ein Erdbeersorbet probieren, müssen Sie den Eindruck haben, herzlich in eine Erdbeere zu beißen“, so Marie. „Ein gutes Eis ist auch ein dichtes Eis, es darf nicht eine Minute, nachdem es in die Waffel gelegt wurde, davonfließen! Sie können über den Deich von Wimereux flanieren, ohne dabei die Finger voll zu haben ...“ Stimmt, so ein Spaziergang auf dem Deich wäre doch was, finden Sie nicht?

PRATIQUE

Nicole Glacier, deux boutiques :

- 📍 **À Wimereux**, 9 rue Carnot. ☎ 03 59 44 18 23
- 📍 **À Boulogne-sur-Mer**, 19 Grande Rue. ☎ 03 74 73 50 89
- 🌟 nicoleglacier.fr

PROFITER

Vive les bons plans !



A quoi juge-t-on la qualité d'une destination ? A ses paysages, son patrimoine, son dynamisme, son accueil, ses infrastructures culturelles et de loisirs, mais encore ? A ses bonnes adresses ! Que vous soyez en mode repos ou rando, le Boulonnais a tout ce qu'il vous faut... Suivez-nous.

Pouvoir se rafraîchir après une longue marche à pied en bord de mer ou en forêt, se poser autour d'une table pour prendre le temps de discuter du musée ou de l'édifice que l'on vient de découvrir, profiter d'une terrasse ou d'un bel extérieur pour admirer une lumière, un paysage, partager les exploits qui viennent d'être réalisés en char à voile ou en cata, tester les recettes et la créativité d'un chef ou refaire le monde avec des proches tout simplement... Toutes les occasions sont bonnes pour s'installer confortablement dans un bar, un salon de thé ou un restaurant et... lâcher prise. Mais encore faut-il savoir où aller.

ADMIRER UN SOLEIL COUCHANT À LA KABANE

Entre ses stations balnéaires, le port de pêche et la ville fortifiée de Boulogne-sur-Mer, et ses villages authentiques, le plus dur quand il faut trouver une bonne adresse dans le Boulonnais, c'est de choisir ! Impossible de dresser, ici, une liste exhaustive des établissements où il fait bon flâner, mais nous avons quelques idées à vous suggérer en fonction du moment et de l'expérience que vous souhaitez vivre. Prenez la Kabane de Plage, par exemple, à l'entrée de la rade de Boulogne-sur-Mer. Voilà un endroit délicieux pour admirer, les pieds dans le sable, le soleil qui se couche en mer ! Imaginez le ciel se revêtir de ses teintes chatoyantes, et le soleil se glisser entre le phare rouge de la jetée et le phare vert en pleine mer. Le spectacle est somptueux. Ce phare, qui semble perdu au milieu des eaux, est le seul de la région classé « phare en mer ». On aime aussi la Kabane de Plage pour ses brunches du dimanche matin, ses concerts réguliers et son ambiance conviviale, « à la Boulonnaise » ...

La Kabane de Plage BAR-RESTAURANT DE PLAGE

📍 Promenade San Martin à Boulogne-sur-Mer.
☎ 03 21 91 10 01



LE ET LA CATHÉDRALE(S) !

Toujours à Boulogne-sur-Mer, et toujours pour en prendre plein les yeux : le Cathédrale au pied des remparts de la ville fortifiée. Anne-Solène et Miguel Toulemonde, propriétaires de l'hôtel ibis Style, rue de la Porte Neuve, ont aménagé sous le même toit un bar au décor absolument fabuleux. Levez les yeux vers le plafond. L'artiste local Jëj y a réalisé une impressionnante fresque façon « Chapelle Sixtine ». Amusez-vous à scruter les détails. Les plus attentifs s'apercevront qu'une matelote boulonnaise s'est glissée dans le tableau... De quoi donner envie de découvrir le port de pêche, non ? Du bar Le Cathédrale, vous pouvez aussi facilement rejoindre la ville fortifiée et découvrir le château-musée, la basilique Notre-Dame et sa somptueuse crypte... Car la singularité de Boulogne-sur-Mer, c'est bien d'être à la fois premier port de pêche de France et Ville d'Art et d'Histoire ! Le bar propose une très belle carte de cocktails, de vins, de bières, de boissons chaudes et de snacking. Idéal pour débriefer toutes les pépites découvertes dans la journée.

Le Cathédrale. BAR

📍 62 rue de la Porte Neuve à Boulogne-sur-Mer.
☎ 03 21 31 21 01



LE RÉGINA AU CŒUR DE LA FORÊT

Autre endroit particulièrement cosy : Le Régina à Hardelot. Là aussi, il s'agit d'un hôtel à l'esprit presque tiers-lieux. Le restaurant figure parmi les tables incontournables de la station pour déguster une cuisine maison de saison. Très reposant en journée avec sa vue sur la terrasse entourée de pins, le bar vous plonge dans une ambiance feutrée le soir. Bérangère Queuniez a particulièrement soigné le cadre de son établissement, et surtout, elle a su insuffler une belle atmosphère familiale. On se sent bien au Régina. A la belle saison, sa terrasse en cœur de forêt, est prise d'assaut par les promeneurs et les chercheurs d'ombre ! Du Régina, les possibilités de balades sont infinies.

Le Régina HÔTEL-RESTAURANT-BAR

📍 185 avenue François Ier à Hardelot.
☎ 03 21 83 81 88



L'ARCHIPELLE

Si vous êtes friands de balades sur la plage, l'Archipelle au Portel est idéalement placé ! La mer à seulement quelques pas... Situé directement sur la descente de plage, lieu de vie et des animations estivales de la station, l'établissement est très prisé des familles mais pas que. A l'Archipelle, on croise aussi bien des petits marins hauts comme trois pommes, pelles et seaux à la main, bien décidés à construire le plus grand château de sable de la plage, que des randonneurs qui se régaleront des sentiers alentour. De l'Archipelle, vous pouvez en effet rejoindre facilement l'ancien chemin des douaniers qui surplombe la mer. Le tronçon qui vous emmène vers Equihen-Plage, très sauvage, vous laissera bouche bée.

L'Archipelle BAR-RESTAURANT

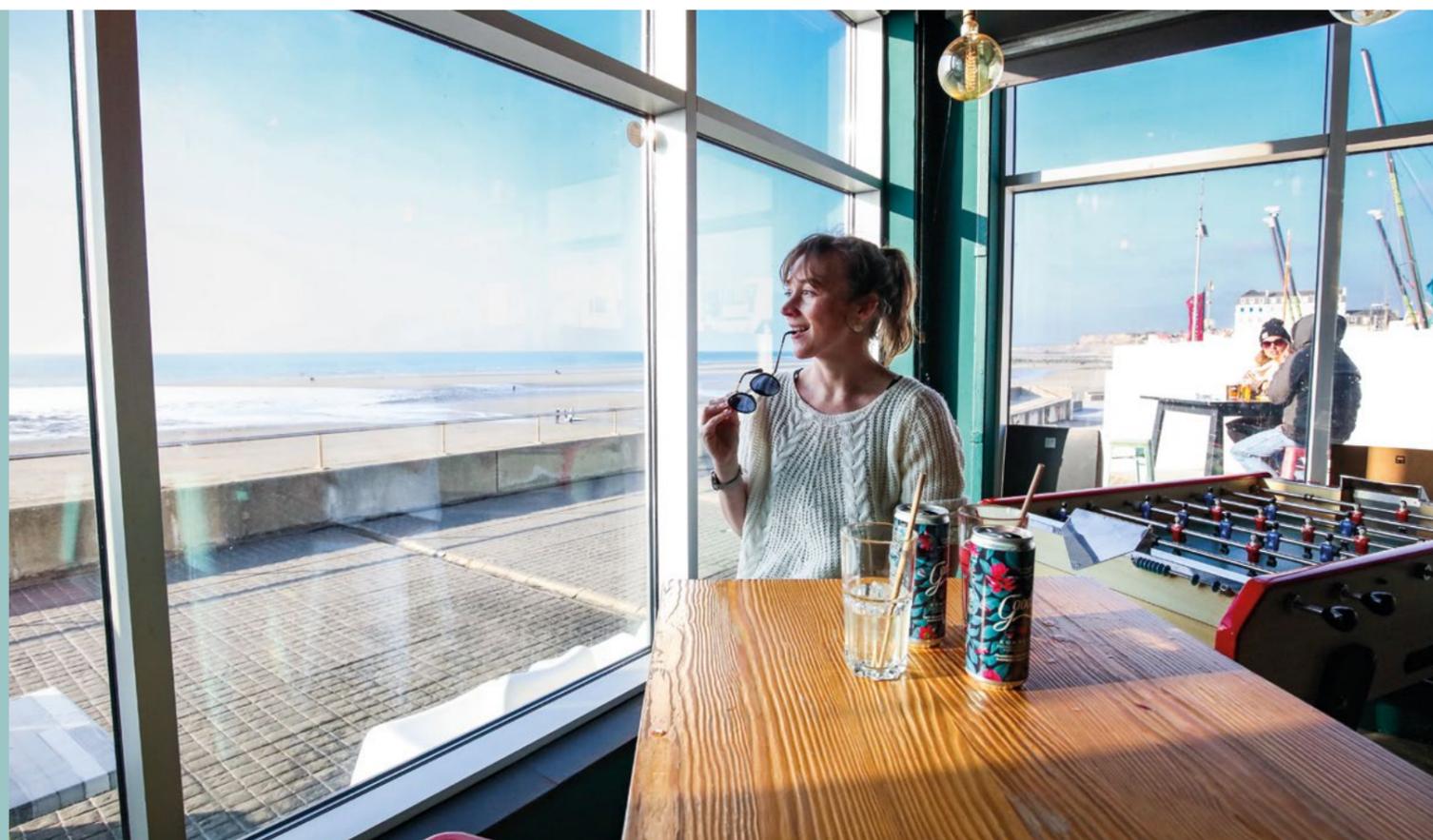
📍 14 rue du Maréchal Foch au Portel.
☎ 03 59 61 37 01
🌐 www.larchipelle.com

ENTRÉE DE DIGUE

Autre bar très apprécié pour son panorama : L'Entrée de Digue à Wimereux, l'EDD pour les intimes ! Si vous êtes perspicace, vous devriez deviner où il se situe... Au-delà de son emplacement, sur la magnifique digue de Wimereux, la spécialité de cette nouvelle adresse, c'est la... convivialité ! A l'EDD, vous pouvez contempler la mer pendant des heures mais aussi venir regarder les grands événements sportifs, assister à un concert et refaire le monde autour d'une grande tablée. Le petit plus ? Le snacking à base de produits frais ET locaux...

Entrée de Digue BAR-RESTAURANT

📍 2 Boulevard Alfred Thiriez à Wimereux.



🇬🇧 GREAT VENUES

Whether you are in rest mode or hiking mode, the Boulonnais region is full of great venues... Take the Kabane de Plage, for example, at the entrance to Boulogne-sur-Mer harbour. This is a wonderful place to admire the sun setting over the sea with your toes in the sand! Also in Boulogne-sur-Mer, at the foot of the ramparts of the walled city, the Cathedral is an absolutely fabulous setting with its "Sistine Chapel" style fresco on the ceiling. From the bar, you can easily reach the fortified town and explore the castle-museum, the Notre-Dame basilica and its beautiful crypt... Another particularly cosy place: Le Régina in Harellet. The restaurant is one of the best places to eat in the resort, where you can enjoy seasonal home cooking. Very bright and relaxing during the day, the bar plunges you into a cosy atmosphere in the evening. During the summer months, the terrace in the heart of the forest is crowded with walkers and shade seekers! From the Régina, the possibilities for walks are endless. If you're more of a beach person, we recommend the Archipelle in Portel - it's hard to get closer to the sea - and the Entrée de Digue in Wimereux. Here are two establishments with a beautiful atmosphere, in addition to their stunning panoramic views.

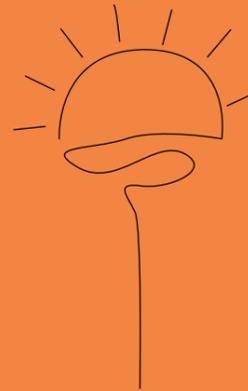
🇳🇱 GOEDE ADRESJES

Of je nou wilt ontspannen of rondkijken: de Boulonnais loopt over van goede adresjes. Zoals La Kabane de Plage, langs de rede van Boulogne-sur-Mer. Een heerlijk plekje om aan het water de zon in de zee te zien zakken! Ook in Boulogne-sur-Mer, aan de voet van de vesting, vind je bij Le Cathédrale een schitterend decor met een plafondschildering in de stijl van de Sixtijnse kapel. Vanuit dit café loop je gemakkelijk naar de vesting, waar je het kasteel-museum en de Notre-Dame met indrukwekkende grafkelder ontdekt... Nog zo'n gezellig plekje: Le Régina in Harellet. Dit is een van de meest bekende restaurants van het badplaatsje met een verse, huisgemaakte keuken. De bar, helder en ontspannen overdag, krijgt 's avonds een knusse sfeer. 's Zomers is het terras tussen de bomen erg in trek bij wandelaars en mensen op zoek naar schaduw! Rond Le Régina is het aanbod van uitstapjes onbeperkt. Als je van het strand houdt, raden wij je aan een kijkje te nemen bij L'Archipelle in Le Portel (dichter bij zee bestaat haast niet) en L'Entrée de Digue in Wimereux. Twee restaurants waar je naast een gezellige sfeer profiteert van een fantastisch uitzicht.

🇩🇪 GUTE ANLAUFSTELLEN

Egal, ob man im Ruhe- oder Wandermodus ist, im Boulonnais wimmelt es von guten Anlaufstellen ... Nehmen wir zum Beispiel die Kabane de Plage am Eingang der Reede von Boulogne-sur-Mer. Ein exquisiter Ort, um mit den Füßen im Sand den Sonnenuntergang über dem Meer zu bewundern! Ebenfalls in Boulogne-sur-Mer, am Fuß der Mauern der Festungsstadt, trägt das „Cathédrale“ eine absolut fabelhafte Kuisse zur Schau, mit einem Deckenfresko à la „Sixtinische Kapelle“. Von der Bar aus ist die Festungsstadt leicht zu erreichen, in der man das Burgmuseum, die Basilika Notre-Dame und ihre prächtige Krypta entdecken kann ... Ebenfalls urgemütlich: das „Régina“ in Harellet. Das Restaurant gehört zu den Tischen im Seebad, an denen kein Weg vorbeiführt, wenn man eine hausgemachte, saisonale Küche genießen will. Die Bar, tagsüber sehr hell und erholsam, hüllt die Besucher am Abend in eine gedämpfte Atmosphäre. In der schönen Jahreszeit wird ihre Terrasse mitten im Wald von schattensuchenden Spaziergängern gestürmt! Vom Régina aus gibt es zahllose Ausflugsmöglichkeiten. Wenn Sie eher auf Strand gepolt sind, empfehlen wir das Archipelle in Le Portel – näher am Meer geht kaum – und das Entrée de Digue in Wimereux. Zwei Einrichtungen, die neben einem herrlichen Panorama auch eine schöne gesellige Atmosphäre bieten.

ÉNERGIE



L'ART DE S'ÉMERVEILLER

Directeur de Nausicaá, Christophe Sirugue partage sa passion pour les océans, le vivant et le Boulonnais ! Une rencontre placée sous le signe de l'émerveillement.

PRENDRE LE LARGE

Stéphane Wadoux, armateur de La Florelle nous emmène en mer pour découvrir autrement les richesses et la beauté du Boulonnais.

LE MONDE DE LA MER EN FÊTE !

Plongez avec nous au cœur d'un événement incontournable sur le littoral. La Côte d'Opale fête la Mer se tient du 13 au 16 juillet à Boulogne-sur-Mer. Quatre jours de fête pour découvrir toutes les facettes du premier port de pêche de France.



SENSIBILISER

L'art de s'émerveiller



Il a pris les commandes de Nausicaá en plein Covid. Alors que le Centre National de la Mer se remet de ces deux années de tempête, Christophe Sirugue n'a qu'un leitmotiv : sensibiliser au respect des océans et à la beauté du territoire. Comment ? En s'émerveillant !

De ses premiers jours en tant que directeur de Nausicaá, Christophe Sirugue se souvient du silence qui régnait dans ce lieu grouillant ordinairement de vie, de cet immense navire vidé de ses passagers-explorateurs. Le public était sommé de rester chez lui, les collaborateurs qui le pouvaient aussi, « je ne croisais quasiment que les soigneurs », explique-t-il. Mais le défi était aussi majeur que grisant. « Si j'ai présenté ma candidature pour diriger cette magnifique structure, c'est d'abord parce qu'elle me fascine, mais aussi parce qu'elle me permettait de mettre en pratique tout ce que j'ai pu apprendre lors de mes précédentes missions ».



UN PARCOURS SOUS LE SIGNE DE L'ENGAGEMENT

Christophe Sirugue n'est pourtant ni océanographe, ni issu du milieu culturel. Bourguignon, il a œuvré pendant plus de 20 ans en politique avant d'y mettre un terme en 2017 pour rejoindre le cabinet conseil Tilder. Il y accompagne de grands dirigeants d'entreprise notamment autour du dialogue social, de la transformation culturelle des organisations et de la gestion de crise. En 2019, Nausicaá fait appel au cabinet. Le Centre National de la Mer a doublé ses effectifs depuis son extension et souhaite se faire accompagner dans cette transition. « Je me suis naturellement proposé, je suis passionné d'animaux, c'était un défi assez différent de ceux que nous gérons au quotidien », explique-t-il.

UN COUP DE COEUR

En mai 2019, Christophe Sirugue pousse les portes de Nausicaá pour la première fois. « Comme tous les visiteurs qui découvrent le lieu, je ne m'attendais absolument pas à ça. Je suis redevenu enfant en quelques secondes, j'étais complètement émerveillé ». Pendant des mois, il accompagne les équipes en venant à leur rencontre toutes les semaines, jusqu'au jour où Philippe Vallette, à la barre du paquebot Nausicaá depuis 38 ans, lui confie son désir de faire valoir ses droits à la retraite. « J'ai cheminé pendant des semaines et je me suis laissé tenter par l'aventure. Cela faisait des mois que j'œuvrais au plus près des équipes et je ressentais l'ampleur des défis majeurs à relever. Alors, j'y suis allé », confie-t-il, non sans émotion.

QUATRE DÉFIS

« Le premier était managérial. Nausicaá rencontrait une crise de croissance, il fallait trouver une symbiose entre les anciens et les nouveaux embauchés, et faire concorder les parcours et les visions ». Le défi économique était lui aussi de taille. Comment se remettre de ces 12 mois de fermeture ? « Nous avons réalisé une très belle année 2022, il faut poursuivre dans cette voie. Le troisième défi est sociétal avec un débat de plus en plus prégnant sur les animaux en captivité. Nous avons déjà mis en place des mesures. Plusieurs porteurs de projet, que l'on accueille au Blue Living Lab, mais aussi notre coopération avec l'Université et nos propres équipes, nous permettent de faire naître des animaux ici. Le prélèvement en milieu naturel sera à terme vraiment exceptionnel ». Oui, Nausicaá est avant tout un organisme qui défend le vivant ! « Le quatrième défi est bien sûr scientifique. Nausicaá possède une équipe extrêmement qualifiée sur le sujet, et porte des missions aux quatre coins du monde ». L'enjeu : faire de Nausicaá un haut lieu de la sensibilisation au respect des océans. « C'est déjà le cas, mais nous allons poursuivre plus que jamais le travail mené par les équipes. Notre centre a accueilli l'année dernière plus de 830 000 visiteurs dont 120 000 scolaires. Nous sommes l'un des plus beaux aquariums au monde, c'est un outil fantastique pour sensibiliser. Nous montrons aux petits comme aux grands que nous sommes tous concernés. Quand on jette

un papier par terre à Arras, il peut se retrouver dans les océans. Ces derniers ne sont malheureusement pas pollués que par les chalutiers industriels ».

LA LOCOMOTIVE D'UN TERRITOIRE

Christophe Sirugue est aussi très attaché au territoire. « Comme tous ceux qui habitaient en-dessous de la Loire, je connaissais très peu la région avant d'accompagner Nausicaá. Bien-sûr, je m'étais rendu plusieurs fois à Lille, mais c'était à peu près tout. Comme pour ma première rencontre avec l'aquarium, j'ai pris une petite claque en sillonnant le Boulonnais. C'est une destination extraordinaire entre ses stations balnéaires, ses coins de nature sauvages et ses villes, comme Boulogne-sur-Mer, 1er port de pêche de France et labellisée Ville d'Art et Histoire. Nous allons tisser davantage de liens avec les acteurs du territoire pour faire connaître à nos visiteurs toutes ces richesses. Nous avons d'ailleurs créé un poste de directeur chargé de l'animation territoriale. Nausicaá est une locomotive. Je souhaite que ceux qui franchissent les portes de notre navire tombent amoureux de la destination, comme je le suis maintenant depuis deux ans ». Nausicaá réserve encore beaucoup de surprises à ses visiteurs dans les années à venir. 2025 sera synonyme de la réfection complète des Abysses, en 2026 débutera la première partie de l'extension de l'espace consacré aux Lions de Mer, en 2027 le Centre National de la Mer pourra s'enorgueillir de 6 000 m2 supplémentaires, ce qui permettra de pouvoir inaugurer une première exposition temporaire en 2028. Sacrés défis.



LES COUPS DE CŒUR DE CHRISTOPHE

Les pistes cyclables !

« Le réseau de pistes cyclables est très intéressant pour la mise en valeur du littoral. Personnellement, j'ai déjà testé celles allant de Boulogne-sur-Mer à Etaples, une très belle promenade. »

L'offre culturelle :

« C'est assez dingue tout ce que l'on peut faire dans le Boulonnais entre les festivals, le théâtre Monsigny, les musées ! »

Les Deux Caps :

« Un lieu magnifique à deux pas de Wimereux et de Boulogne-sur-Mer. »



PRATIQUE

Nausicaá, Boulevard Sainte-Beuve à Boulogne-sur-Mer. ☎ 03 21 30 99 99 🌐 www.nausicaa.fr

🇬🇧 NAUSICÁA RAISES AWARENESS AND RESPECT FOR THE OCEANS

He took over Nausicaá two years ago and has only one aim: to make France's National Sea Centre a place that raises awareness and respect for the oceans. "Last year, we welcomed more than 830,000 visitors, including 120,000 schoolchildren. We are one of the most beautiful aquariums in the world, which is a fantastic tool for raising awareness. We show young and old alike that the ocean is relevant to everyone", explains Christophe Sirugue. The director of Nausicaá is also very attached to the region. "I knew little about the region before joining the organisation. It is an extraordinary destination with its seaside resorts, its wild nature spots and its cities, such as Boulogne-sur-Mer, France's leading fishing port and a City of Art and History. "We are planning on forging more links with the key players in the region. I hope that all those who come through our doors will fall in love with the destination". Especially since Nausicaá has many surprises in store for its visitors in the years to come. In 2025, the Abyss will be completely refurbished, in 2026, the first part of the extension of the Sea Lions area will begin, and in 2027, France's National Sea Centre will be able to boast an additional 6,000 m2, which will allow the inauguration of a first temporary exhibition in 2028.

🇳🇱 NAUSICÁA: AANDACHT VOOR HET OCEANLEVEN

Christophe runt nu twee jaar het aquarium Nausicaá en aandacht voor het oceanleven staat hierbij voor hem centraal. "Vorig jaar kwamen er meer dan 830.000 bezoekers naar het aquarium, waarvan 120.000 scholieren. Wij bieden een van 's werelds mooiste aquariums. Een uniek centrum om aandacht te vragen voor het milieu. Wij leren bezoekers van alle leeftijden dat we allemaal verantwoordelijk zijn", vertelt Christophe Sirugue. De directeur van Nausicaá is ook erg gehecht aan de streek. "Voordat ik hier kwam werken, kende ik de streek nog niet zo goed. Het is een fantastische bestemming vol badplaatsjes, ongerepte natuur en steden zoals Boulogne-sur-Mer, met de grootste vissershaven van Frankrijk en het keurmerk Stad van Kunst en Geschiedenis. "We willen meer samenwerken met bedrijven uit de streek. Mijn wens is dat mensen die bij ons binnenstappen, verliefd worden op de streek". Nausicaá belooft in de toekomst dan ook een verrassende bezoekerservaring te worden. In 2025 worden de diepzee-aquariums compleet gerenoveerd, in 2026 wordt begonnen met de uitbreiding van de bassins voor de zeeleeuwen, vanaf 2027 telt het Centre National de la Mer een extra 6000 m², waar in 2028 een eerste tijdelijke tentoonstelling wordt geopend.

🇩🇪 NAUSICÁA SENSIBILISIERT FÜR DIE ERHALTUNG DER OZEANE

Er hat vor zwei Jahren das Steuer von Nausicaá übernommen und kennt nur ein Leitmotiv: das Centre National de la Mer zu einer Hochburg zur Sensibilisierung für den Schutz der Ozeane zu machen. „Wir haben letztes Jahr mehr als 830.000 Besucher empfangen, 120.000 davon aus dem schulischen Bereich. Wir sind eines der schönsten Aquarien der Welt, das ist ein fantastisches Mittel zum Sensibilisieren. Wir zeigen Klein wie Groß, dass wir alle betroffen sind“, erklärt Christophe Sirugue. Der Direktor von Nausicaá ist außerdem sehr mit der Gegend verbunden. „Ich kannte die Region nur wenig, bevor ich in die Einrichtung kam. Sie ist ein außergewöhnliches Reiseziel mit ihren Seebädern, ihren unberührten Flecken in der Natur und ihren Städten wie Boulogne-sur-Mer, dem größten Fischereihafen, der das Gütesiegel ‚Stadt der Kunst und Geschichte‘ trägt. Wir werden noch mehr Beziehungen mit den lokalen Akteuren knüpfen. Ich möchte, dass diejenigen, die zu uns an Bord kommen, sich in die Urlaubsregion verlieben.“ Zumal Nausicaá in den kommenden Jahren zahlreiche Überraschungen für die Besucher bereithält. 2025 steht eine Komplettsanierung der Tiefseeeräben an, 2026 beginnt der erste Teil der Erweiterung des Bereiches für die Seelöwen, 2027 wird das Centre National de la Mer stolz auf zusätzliche 6.000 m2 blicken können, sodass 2028 eine erste temporäre Ausstellung eingeweiht werden kann.



► Le théâtre Monsigny

S'ÉVADER

Prendre le large



Découvrir le port de Boulogne-sur-Mer de l'intérieur, partir à l'assaut de la Pointe aux Oies par la mer, pêcher au large... Depuis 11 ans, La Florelle embarque à son bord, petits et grands curieux, pour vivre des expériences inoubliables. Rencontre avec Stéphan Wadoux, l'armateur de ce fameux navire.

Il fut l'un des premiers à lancer ce type de promenades sur la Côte d'Opale. Des promenades en bateau au départ du port de Boulogne-sur-Mer pour découvrir les pépites du territoire autrement... Stéphan Wadoux a grandi auprès de grands-parents pêcheurs à Berck-sur-Mer, il n'a jamais vraiment quitté la mer des yeux. « J'ai besoin de l'univers maritime pour me sentir bien je crois. J'ai pratiqué la voile, j'ai été plaisancier à Boulogne, la mer me fascine ». Il y a 11 ans, l'ancien agent d'IBM rachète un navire aux Sables-d'Olonne. Son nom : la Florelle... Les amoureux de cinéma reconnaîtront le clin d'œil à la fabuleuse chanteuse d'opérette née sur les quais de la Chaume du port vendéen. Elle fut l'une des actrices les plus en vue des années 30. Aujourd'hui, le navire joue les vedettes à Boulogne-sur-Mer, et s'il a conservé son nom, c'est aussi « parce qu'on ne débaptise pas un bateau », explique l'armateur.



UNE IMMERSION DANS LE PORT

Au départ du quai Gambetta, en plein cœur du port de Boulogne-sur-Mer, La Florelle propose différentes promenades en mer entre le Cap Blanc-Nez et Equihen-Plage. « Nous avons cinq circuits, tous très différents les uns des autres. Celui qui sillonne la rade et le port permet de découvrir le premier port de pêche français de l'intérieur. Le capitaine aborde les différents aspects de la vie des marins, la pêche mais aussi l'activité portuaire. Les passagers sont très souvent surpris de découvrir tout ce qui peut se faire ici. Dans la rade, il explique aussi qu'il n'y a pas si longtemps les paquebots Transatlantique faisaient escale à Boulogne avant de partir pour l'Asie, l'Afrique et les Etats-Unis».

UN AUTRE PANORAMA DE LA CÔTE

Prisé des familles, le circuit de la Pointe aux Oies permet d'admirer les falaises depuis la mer. Au large, le caractère sauvage de ce site incroyable prend une autre dimension. On se sent si petit... Les passionnés d'histoire écoutent attentivement le récit du débarquement de Napoléon III sur la plage, tandis que les enfants guettent les phoques qui viennent régulièrement chasser sur ce site poissonneux. Le capitaine n'hésite pas à prêter ses jumelles s'il voit poindre leurs petites têtes. Le passage devant Wimereux et le fort d'Ambleuse, est toujours très attendu. On ne se lasse pas de la vue sur l'une des plus belles digues de la Côte d'Opale. Plus longs, les trois autres circuits emmènent les voyageurs à l'assaut du cap Gris-Nez, du cap Blanc-Nez ou encore du Fort de l'Heurt au Portel. « C'est toujours un moment de dépaysement total. Le calme, le silence rompu par le cri des oiseaux... On est littéralement plongé dans un autre monde. », témoigne Stéphane.

LA PÊCHE EN MER

L'armateur propose également des sessions de pêche en mer, avec Vincent Baheu, ancien pêcheur professionnel. Là encore, l'expérience est magique. A 7h30 du matin, vous quittez le port de Boulogne pour gagner le large et pêcher le maquereau, le bar, la roussette, la dorade, le carrelet ou encore le hareng en fonction des saisons. Le matériel est fourni. « Quand petits et grands remontent un poisson, à chaque fois, l'émotion se mêle à la fierté. C'est un moment suspendu très apprécié, les tracas quotidiens sont très loin lorsque vous vivez une telle expérience ». Incontournable à Boulogne-sur-Mer, La Florelle fait désormais partie du décor et de la vie du port. Le bateau-promenade propose des balades privatisées pour différents événements. Enfant, Stéphane voulait devenir pêcheur, mais sa grand-mère l'en a dissuadé. Depuis un peu plus de dix ans maintenant, il vit pleinement sa passion de la mer et son amour du Boulonnais et le fait partager.

LES COUPS DE CŒUR DE STÉPHAN

La jetée et son phare rouge le long de Nausicaá :

« On entre littéralement en mer, c'est une sortie vivifiante que j'apprécie beaucoup. »

Le port de pêche de Boulogne-sur-Mer :

« Forcément ! Et le premier bassin tout particulièrement avec ses chalutiers. »

Le cap Gris-Nez :

« Un lieu juste incroyable. J'aime aller jusqu'à son sommet pour contempler la vue exceptionnelle et les côtes anglaises. »



PRATIQUE

La Florelle, embarquement situé à 200 m de Nausicaá, face à la Chambre de Commerce,

- 📍 98-100 Quai Gambetta.
- ☎ 06 48 49 42 26
- ✉ boulognemerpromenade@orange.fr
- 🌐 www.boulogne-promenade-en-mer.com



🇬🇧 BOAT TRIPS

Leaving from the Gambetta quay in the heart of Boulogne-sur-Mer's port, La Florelle offers boat trips between Cap Blanc-Nez and Equihen-Plage. "We have five routes, all very different from each other. The one that goes around the harbour and the bay allows you to see France's leading fishing port from the inside, while the Pointe aux Oies circuit allows you to admire the cliffs of this majestic site from the sea. The other three longer tours take travellers to the Cap Gris-Nez, Cap Blanc-Nez and Fort de l'Heurt in Portel. This is a moment of escape and relaxation. The calm, the silence broken only by the cry of the birds... You are literally plunged into another world. At sea, all your senses will be stirred up. La Florelle also offers sea fishing sessions with Vincent Baheu, a former professional fisherman. Here again, the experience is magical. At 7:30 am, you leave the port of Boulogne to go out to sea and fish for mackerel, sea bass, dogfish, sea bream, plaice or even herring depending on the season. The equipment is provided.

🇳🇱 BOOTTOCHTJES

Met vertrek vanaf de Quai Gambetta, in de haven van Boulogne-sur-Mer, biedt de Florelle boottochtjes tussen Cap Blanc Nez en Equihen-Plage. "We hebben vijf vaarroutes, die allemaal even verschillend zijn. Bij de tocht door de rede en de haven ontdek je de grootste vissershaven van Frankrijk van binnenuit en tijdens het parcours van de Pointe aux Oies profiteer je vanaf de zee van deze schitterende kliffen. De drie andere routes zijn wat langer en nemen je mee langs de Cap Gris-Nez, de Cap Blanc-Nez of het Fort de l'Heurt bij Le Portel. Het zijn heerlijke tochten. De rust, de stilte met alleen het geluid van meeuwen... Je waant je letterlijk in een andere wereld. Op zee worden al je zintuigen geprikkeld. De Florelle biedt ook speciale visuitstapjes met Vincent Baheu, een voormalige zeevisser. Nog zo'n bijzondere ervaring. Om half acht 's ochtends vertrek je uit de haven van Boulogne richting de volle zee, om te vissen naar makreel, zeebaars, zandhaai, zeebrasem, scholvis of haring naargelang het jaargetijde. Tocht inclusief visuitrusting.

🇩🇪 AUSFAHRTEN AUF DEM MEER

Mit dem Quai Gambetta im Herzen des Hafens von Boulogne-sur-Mer als Startpunkt bietet La Florelle Ausfahrten auf dem Meer zwischen dem Cap Blanc-Nez und Equihen-Plage an. „Wir haben fünf Strecken, von denen jede völlig anders ist als die anderen. Auf derjenigen, die durch die Reede und den Hafen führt, kann man den größten Fischereihafen Frankreichs von innen entdecken, während man auf der Strecke der Pointe aux Oies die Steilküste dieser majestätischen Stätte vom Meer aus bewundern kann. Die drei längeren Strecken laden zum Sturm auf das Cap Gris-Nez, das Cap Blanc-Nez oder das Fort de l'Heurt in Le Portel. Ein Erlebnis, das eine willkommene Abwechslung bietet. Die Ruhe, die Stille, die nur vom Geschrei der Vögel unterbrochen wird ... Man taucht buchstäblich in eine andere Welt ein. Auf dem Meer geraten alle Sinne in Wallung. La Florelle bietet außerdem Angelstunden auf dem Meer an, mit dem ehemaligen Berufsfischer Vincent Baheu. Auch das ist ein magisches Erlebnis. Um 7.30 Uhr morgens stechen Sie am Hafen von Boulogne in See, um je nach Jahreszeit Makrele, Seebarsch, Katzenhai, Goldbrasse, Scholle oder Hering zu fischen. Das Material wird gestellt.

Le monde de la mer en fête !



Les amoureux de grands événements maritimes le savent. Il faut le vivre pour comprendre. Incontournable sur le littoral, La Côte d'Opale fête la Mer se tient du 13 au 16 juillet à Boulogne-sur-Mer. Quatre jours de fête pour sentir le pouls d'un territoire terriblement attachant.

Sentir le pouls. Plonger dans l'univers si singulier des cités portuaires, c'est bien de cela dont il s'agit. Tous les deux ans, La Côte d'Opale fête la Mer rassemble des centaines de milliers de personnes : habitants, travailleurs de la mer et visiteurs, pour célébrer le monde maritime. Et tous les deux ans, les mêmes scènes se répètent : des yeux qui s'écarquillent, des familles qui se retrouvent, des gourmands qui ne savent plus où donner de la tête, des rencontres qui changent un regard, des discussions qui se prolongent et la promesse de revenir...



QUATRE JOURS DE FÊTE

Pendant quatre jours, c'est toute la ville de Boulogne-sur-Mer qui est en émoi. Les quais et les différents bassins du port s'animent au rythme des sorties en mer, des visites de bateaux, des concerts, des démonstrations, des expositions, des dégustations, des déambulations, des ateliers, des jeux d'enfants, et la liste est encore longue. Les restaurants préparent des menus pour l'occasion, les bars des cocktails aux couleurs de la fête, certains Boulonnais revêtent leurs tenues traditionnelles... Cette année, les géants Batisse et Zabelle y célèbrent même leurs noces de porcelaine... La Côte d'Opale fête la Mer est sans doute l'un des plus beaux rendez-vous pour appréhender ce territoire. Un événement à la fois grandiose et pétri de valeurs.

FÉÉRIQUE ET AUTHENTIQUE

« Nous fêtons cette année les vingt ans de La Côte d'Opale fête la Mer. A chaque édition, les visiteurs sont surpris par les bateaux qui viennent tout spécialement pour l'occasion, mais aussi de la richesse de la programmation. Le port se dévoile de l'intérieur... On peut se mettre dans la peau d'un mareyeur et participer à une criée ! On peut rencontrer les pêcheurs, découvrir leurs métiers et même leurs bateaux. Les professionnels ont à cœur de partager leurs savoir-faire. Pouvoir aller à ce point à la rencontre de ceux qui font vivre le port, je crois que ça n'existe dans aucun autre grand événement maritime », s'enthousiasme Valérie Rioust, animatrice de Boulogne-sur-mer, la mer en direct, collectif qui pilote l'événement. Et c'est bien là tout ce qui fait la singularité de La Côte d'Opale fête la Mer. On s'émerveille autant qu'on apprend. On en prend plein les yeux et plein le cœur.

DE LA MINI-CROISIÈRE AU CONCOURS DE FILETAGE

Le grand voilier Thalassa, la barque à trois-mâts Artemis, le navire historique Atyla, le Pascual Flores, le Wylde Swan (la goélette à hunier la plus grande et la plus rapide du monde), sans oublier le célèbre Nao Victoria... Pour cette édition, les mini-croisières laisseront, une fois encore, de merveilleux souvenirs aux voyageurs ! De retour à quai, ces derniers ne pourront qu'avoir envie de tout savoir sur le port, la vie des marins et le quotidien des pêcheurs. La Côte d'Opale fête la Mer est aussi et surtout l'occasion de découvrir toutes les facettes du premier port de pêche de France. De la construction navale, au mareyage en passant par la salaison, mais aussi la transformation... On n'imagine pas tous les métiers et le nombre d'entreprises implantées sur le port de Boulogne-sur-Mer.

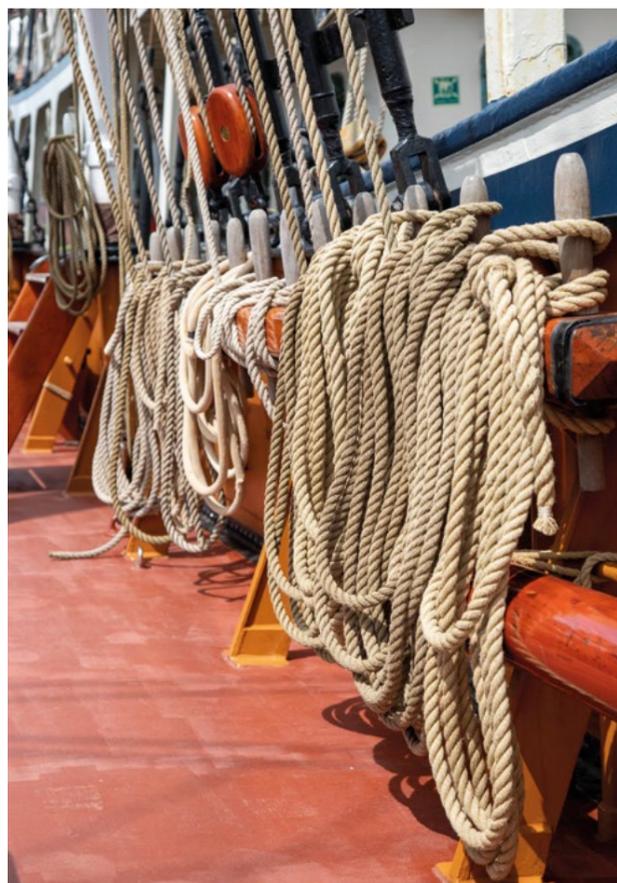


LES TRAVAILLEURS DE LA MER

Événement dans l'événement, le salon des savoir-faire « CAP sur les produits de la MER », organisé par la Communauté d'agglomération du Boulonnais, permet d'aller à la rencontre de tous ces professionnels passionnés. Sur le concept de la mer à l'assiette, de multiples ateliers ludiques permettent d'appréhender l'ensemble des acteurs de la filière : construction et réparation navales, pêche embarquée, pêche à pied, organisations de producteurs, mareyage, négoce, vivier, gamme traiteur, salaison maritime, conserverie, mytiliculture, consommation durable, surgélation, équipements portuaires, logistique, froid, conditionnement, recherche, développement, innovation, emploi, formation... Premier port de pêche de France, Boulogne-sur-Mer est aussi le premier centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer.

GOURMANDISE ET CONVIVIALITÉ

Alors bien sûr, une fois que l'on a rencontré tout ce beau monde, on a qu'une envie, c'est de goûter ! Quel plaisir de pouvoir admirer les majestueux voiliers en dégustant kippers, harengs fumés ou encore les incontournables moules-frites au son des chants marins... Des chefs locaux, mais aussi des Hauts-de-France préparent leurs recettes en direct et proposent pendant ces quatre jours des dégustations hautes en couleurs et en saveurs ! Un événement incontournable qui fleure bon la convivialité et qui donne plus que jamais envie de découvrir les multiples facettes du territoire.



LA CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER EN CHIFFRES

- ✦ de 2500m² dédiés à l'ensemble des acteurs de la filière de Boulogne-sur-Mer, la mer en direct.
- ✦ 10 000 toasts de spécialités de la mer à déguster.
- ✦ de 2000 dégustations offertes au pôle des démonstrations culinaires.
- ✦ de 50 associations de valorisation du patrimoine maritime.
- ✦ de 60 entreprises et structures de la filière produits de la mer.

PRATIQUE

La Côte d'Opale fête la Mer, événement tous les 2 ans en juillet

📅 Edition 2023 du 13 au 16 juillet

🌐 fetedelamer.fr



🇬🇧 CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER (SEA FESTIVAL)

A not-to-be-missed event on the coast, La Côte d'Opale fête la Mer takes place from 13 to 16 July in Boulogne-sur-Mer. For four days, the whole town is in high spirits. The quays and the various basins of the port come alive with sea excursions, boat visits, concerts, demonstrations, exhibitions, tastings, walks, workshops, children's games, and the list goes on. The restaurants prepare menus for the occasion, the bars prepare cocktails to reflect the festival's theme, some Boulonnais dress in their traditional clothes... "Each year, visitors are surprised by the boats that come especially for the occasion, as well as the programme's variety. You can go behind the scenes at the port... and put yourself in the shoes of a fishmonger, even participating in an auction. You can meet the fishermen to find out more about their job. The professionals are keen to share their expertise. To be able to go so far in meeting those who bring the port to life, I believe that this is not possible in any other major maritime event", enthuses Valérie Rioust, head of Boulogne-sur-Mer, la mer en direct, the collective that is managing the event.

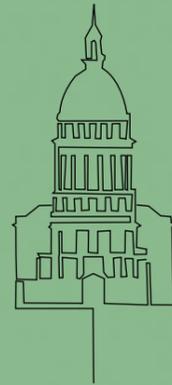
🇳🇱 LA CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER

Hét bekende evenement van de kust: La Côte d'Opale fête la Mer wordt van 13 t/m 16 juli georganiseerd in Boulogne-sur-Mer. Er hangt dan vier dagen een bruisende sfeer in de stad. De kades en verschillende havenbekkens komen tot leven dankzij diverse boottochtjes, rondleidingen op boten, concerten, demonstraties, tentoonstellingen, proeverijen, optochten, workshops, kinderspelletjes en nog veel meer leuke activiteiten. De restaurants bieden voor de gelegenheid een speciaal menu, de cafés hebben cocktails in de kleuren van het feest en sommige locals lopen in klederdracht... "Elk jaar worden bezoekers naast de boten die speciaal voor dit evenement invaren verrast door een rijk activiteitenprogramma. Je ontdekt de haven van binnenuit, door als een echte vishandelaar de veiling te bezoeken. Je ontmoet er vissers die je alles over hun beroep vertellen. Ze delen dan ook ontzettend graag hun vakkennis met je. Om van zó dichtbij kennis te maken met al deze havenwerkers, is dit echt het beste zee-evenement", zegt Valérie Rioust, evenementenleidster van de stichting "Boulogne-sur-Mer, la mer en direct", die het evenement organiseert.

🇩🇪 DIE CÔTE D'OPALE FEIERT DAS MEER

La Côte d'Opale fête la Mer, ein Veranstaltungshighlight an der Küste, findet vom 13. bis zum 16. Juli in Boulogne-sur-Mer statt. Vier Tage lang ist die ganze Stadt im Ausnahmezustand. Die Kais und die verschiedenen Hafenbecken werden belebt von Ausfahrten auf dem Meer, Bootsbesichtigungen, Konzerten, Vorführungen, Ausstellungen, Weinproben, Spaziergängen, Ateliers, Spielen für Kinder und so weiter und so fort. Die Restaurants bereiten Menüs speziell für den Anlass zu, Bars mixen Cocktails in den Farben des Festes, manche Boulonnais tragen ihre traditionelle Tracht... „Jedes Jahr sind die Besucher überrascht über die Boote, die extra zu diesem Anlass kommen, aber auch über den Reichtum der Programmgestaltung. Der Hafen offenbart sich von innen heraus... Man kann in die Haut eines Fischhändlers schlüpfen und die Marktschreier erleben. Man kann Fischer treffen und ihre Tätigkeiten kennenlernen. Den Fachleuten liegt es am Herzen, ihr Wissen weiterzugeben. Dass man die Menschen, die den Hafen zum Leben erwecken, so hautnah erleben kann, das existiert glaube ich bei keiner anderen Großveranstaltung am Meer“, schwärmt Valérie Rioust, Animateurin bei Boulogne-sur-mer, la mer en direct, dem Kollektiv, das die Veranstaltung leitet.

CURIOSITÉ



PASS POUR L'ÉVASION !

Chargée de développement et des partenariats à l'Office de Tourisme du Boulonnais Côte d'Opale, Emy Chivé connaît le Boulonnais comme sa poche. Elle nous partage ses bons plans pour faire le plein d'activités et découvrir le dynamisme du territoire.

LE BONHEUR EN PLEIN AIR

A Saint-Etienne-au-Mont, le camping municipal de la Warenne est une vraie pépite à découvrir dans un cadre absolument somptueux... Suivez-nous !

GOÛTEZ AU CHARME DES PROMENADES ÉQUESTRES

Entre ses plages, ses forêts et ses paysages champêtres, le Boulonnais se prête particulièrement aux randonnées équestres. Nous avons fait escale à Nesles pour rencontrer une experte en la matière : Dominique Bon, des Ecuries des Parpaillots.



DÉCOUVRIR

Pass pour l'évasion !

Chargée de développement et des partenariats à l'Office de Tourisme du Boulonnais Côte d'Opale, Emy Chivé passe le plus clair de son temps avec les acteurs locaux pour faire connaître leurs activités et leurs produits. Des idées pour découvrir le Boulonnais, elle en a pléthore à conseiller !

Elle a l'enthousiasme communicatif. Voilà cinq ans qu'Emy Chivé fait partie de la joyeuse équipe de l'Office de Tourisme du Boulonnais Côte d'Opale, et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle a gardé l'entrain d'une jeune première. « Ce territoire est fabuleux. Depuis que j'y ai posé mes valises, j'ai l'impression d'habiter un lieu de vacances en permanence », se réjouit-elle. « Ses longues plages, ses falaises, ses stations balnéaires, ses sports nautiques, son arrière-pays, ses petits villages, ses lieux chargés d'histoire... C'est un plaisir d'œuvrer à sa promotion. » Ce qui la passionne ? « Participer au bonheur des familles ! J'ai toujours travaillé dans le tourisme, l'ADN de notre métier, c'est de faire en sorte que les voyageurs, quels qu'ils soient, passent de bons moments en découvrant une ville ou une région ».



AUX CÔTÉS DES ACTEURS LOCAUX

Depuis octobre dernier, Emy a endossé la casquette de chargée de développement et de partenariats. « Concrètement, je fais le pont entre l'office de tourisme et les acteurs du territoire. Le poste a été créé pour être au plus près de leurs besoins et pour rendre visible au maximum leurs activités ». Emy organise des Eductours pour faire connaître les talents et les richesses du territoire. Elle œuvre également pour la plateforme Week-end Esprits Hauts-de-France pour laquelle elle met en valeur les hébergements boulonnais. Elle développe aussi activement le Pass Evasiôn, l'une des dernières nouveautés de l'office, qui permet aux visiteurs de découvrir et d'accéder à tout un panel d'activités à des prix attractifs.



UNE KYRIELLE D'ACTIVITÉS

« On est loin d'imaginer tout ce qu'il est possible de faire dans le Boulonnais », explique-t-elle. Comment ça marche ? C'est très simple ! Le Pass Evasiôn se présente sous la forme d'une carte de crédit (50 euros pour les enfants de 3 à 12 ans, 60 euros pour les adultes) que vous activez pour 48h ou 72h. Pendant deux jours, le Pass vous permet de profiter de toutes les activités proposées par la carte (six maximum si vous optez pour la formule 72h), et il y en a pléthore ! De l'entrée à Nausicaá à une balade en bateau à bord de la Florelle, en passant par la piscine ou la patinoire du complexe aquatique Hélicéa, un parcours aventure à l'Acroliane, une promenade en attelage avec l'écurie des Parpaillots à Nesles, la location de vélos avec Cycléco ou d'un canoë bi-place avec Boulogne Canoë Kayak... La liste est encore longue. « Cela permet de pouvoir profiter d'un maximum d'activités à moindre coût », se réjouit Emy. Culture, sport, loisirs, nature... Il y en a vraiment pour tous les goûts. Le Pass Evasiôn est disponible dans tous les bureaux d'information touristique, chez certains hébergements partenaires et bien sûr en ligne sur :

reservation.boulonnaisautop.com

Le plus dur, c'est de choisir !





LES COUPS DE CŒUR D'EMY

Le Parc de la Falaise au Portel :

« Un lieu que je fréquente avec mes enfants. Il est très adapté aux familles avec les animaux, les terrains de sports, sans oublier cette vue sublime sur la mer ! »

La crique de la Crevasse :

« Un petit coin de paradis à Equihen-Plage plutôt fréquenté par les locaux. On y accède par l'ancien sentier des douaniers. Un site sauvage très ressourçant. »

La balade des remparts à Boulogne-sur-Mer :

« C'est une balade très agréable où l'on domine complètement la ville. Je la termine souvent par une escale à la Cave de Monsieur Guy, un bar authentique où toutes les générations sont les bienvenues. »

THE PASS EVASIÒN

Are you staying in the Boulonnais area and want to make the most of all the activities on offer? Think about the PASS Evasiòn! It allows you to discover and access a whole range of activities at an advantageous rate. How does it work? It's very simple! It takes the form of a credit card (50 euros for children aged 3 to 12, 60 euros for adults) that you activate for 48 or 72 hours. For two days, the Pass allows you to take advantage of all the activities proposed (six maximum if you opt for the 72-hour formula), and there are many! From an entrance ticket to Nausicaá to a boat trip on the Florelle, via the swimming pool or the ice rink at the Hélicéa aquatic complex, an adventure course at Acroliane, a carriage ride with the Parpaillots stable in Nesles, bike hire with Cycléco or a two-seater canoe with Boulogne Canoë Kayak, and more. The list goes on. Culture, sport, leisure, nature... There is something for everyone. The Pass Evasiòn is available in all the tourist offices, from certain partner accommodation providers and, of course, online at <https://reservation.boulonnaisautop.com/pass-evasions.html> The hardest thing is to choose the activities!

PASS EVASIÒN

Ben je op vakantie in de Boulonnais en wil je zoveel mogelijk profiteren van het activiteitenaanbod in de streek? Maak dan gebruik van de PASS Evasiòn! Met deze pas heb je tegen voordeeltarief toegang tot allerlei activiteiten. Hoe werkt het? Het is heel eenvoudig! De pas werkt als een betaalpas (met een bedrag van 50 euro voor kinderen van 3 t/m 12 jaar en 60 euro voor volwassenen) die je voor 48 of 72 uur activeert. Met deze pas profiteer je twee dagen lang van alle activiteiten (maximaal zes, wanneer je kiest voor het arrangement van 72 uur) en het aanbod is breed! Van kaartjes voor Nausicaá tot een boottochtje met de Florelle, toegang tot het zwembad of de schaatsbaan bij zwemcomplex Hélicéa, het klimbos van l'Acroliane, een rit met paard en wagen van Les Écuries des Parpaillots in Nesles, fietsverhuur van Cycléco of een tweezitskano huren bij Boulogne Canoë Kayak... En nog veel meer. Cultuur, sport, recreatie, natuur... Er is voor ieder wat wils. De Pass Evasiòn is verkrijgbaar bij alle Toeristische Informatiebureaus van de streek, bij een aantal accommodaties en uiteraard online via <https://reservation.boulonnaisautop.com/pass-evasions.html> Dat wordt lastig kiezen!

DER PASS EVASIÒN

Sie halten sich gerade im Boulonnais auf und möchten möglichst viele der Aktivitäten nutzen, die in der Gegend angeboten werden? Dann denken Sie an den PASS Evasiòn! Mit ihm erhält man zu einem vorteilhaften Preis Zugang zu einer breiten Palette von Aktivitäten. Wie das funktioniert? Ganz einfach! Er ist konzipiert wie eine Kreditkarte (50 Euro für Kinder von 3 bis 12 Jahren, 60 Euro für Erwachsene), die für 48 oder 72 Stunden aktiviert wird. Zwei Tage lang können Sie mit dem Pass sämtliche Aktivitäten nutzen, die von der Karte angeboten werden (maximal sechs beim 72-Stunden-Angebot) und die gibt es in Hülle und Fülle! Ein Eintritt ins Nausicaá, eine Schifffahrt an Bord der Florelle, ein Besuch im Schwimmbad oder der Eishalle des Badekomplexes Hélicéa, ein Abenteuerparcours im Acroliane, eine Ausfahrt mit Gespann mit der Écurie des Parpaillots in Nesles, der Fahrradverleih Cycléco oder eine Kanufahrt im Zweisitzer mit Boulogne Canoë Kayak ... Die Liste ist noch lang. Kultur, Sport, Freizeit, Natur ... Es ist für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Der Pass Evasion ist in allen touristischen Informationsbüros erhältlich, außerdem in manchen Partnerunterkünften und natürlich online unter <https://reservation.boulonnaisautop.com/pass-evasions.html> Man hat die Qual der Wahl!

RESPIRER

Le bonheur en plein air



Vous avez envie de communier avec la nature et de vous couper du train-train quotidien : le camping est fait pour vous ! A St-Etienne-au-Mont, le camping municipal de la Warenne, lové entre les dunes et le massif forestier d'Ecault, est une vraie pépite à découvrir dans un cadre absolument somptueux ... Suivez-nous !

Imaginez des dunes à perte de vue, une forêt tout près, et la mer à deux pas... A Saint-Etienne-au-Mont, le camping de la Warenne offre un dépaysement total. Classé Natura 2000, il abrite une faune et une flore remarquables. Certaines espèces emblématiques possèdent même leur photo à l'entrée des allées pour que les hôtes puissent les identifier, appréhender leur mode de vie et ainsi mieux les respecter... Ici, la nature est reine.



UN CAMPING ÉCO-RESPONSABLE

« Cette nature, nous en prenons grand soin. C'est elle qui fait la beauté et tout l'intérêt du site. Nous limitons au maximum notre impact pour la préserver. Toutes les structures du camping sont en bois et démontables. Les déchets sont triés et nous utilisons de la lessive bio pour le linge des hébergements insolites. Cela peut paraître anecdotique mais nos clients y sont très sensibles, car ils sont pour la plupart de grands amoureux de nature. Nous accueillons des familles venues partager de bons moments au grand air, des retraités qui profitent des sentiers pour marcher, mais aussi des randonneurs et des cyclotouristes, qui réalisent des road-trip sur la côte. Le littoral est magnifique », témoigne Elodie Legrand, responsable de l'accueil.

DES HÉBERGEMENTS INSOLITES

Pas moins de 73 emplacements sont disponibles pour les tentes, les camping-cars et les caravanes, sans compter tout un espace réservé aux hébergements insolites. On peut ainsi dormir en famille dans une yourte (4 ou 6 personnes) ou dans un tonneau en bois (2 adultes + 2 enfants). Un tonneau oui ! Les deux écodiennes (cabanes en bois sur pilotis) sont très appréciées des amoureux, tandis que les deux dk'banes (tentes améliorées) séduisent les campeurs à vélo, qui cherchent un peu plus de confort que la tente pour reposer leurs mollets. On peut même commander les petits-déjeuners ! Un vrai bel endroit pour se déconnecter du quotidien.

PRATIQUE

Camping La Warenne, 📍 Chemin de la Warenne à Saint-Etienne-au-Mont. ☎ 03 21 91 31 38 🌐 www.saintetienneaumont.com



HÉBERGEMENTS INSOLITES DANS LE BOULONNAIS

Envie de surprendre votre moitié et/ou vos petits bouts ? Voici quelques adresses dans le Boulonnais qui devraient susciter leur curiosité :

Bain de Forêt (cabane sur pilotis)

📍 5 allée des Fauvettes à Hardelot.

☎ 06 08 30 10 18 🌐 www.baindeforet-hardelot.fr

Les Quilles en l'air

📍 Camping municipal La Falaise à Equihen-Plage.

☎ 03 21 31 22 61 🌐 www.camping-equihen-plage.fr

Le Forest Lodge

📍 11B Rue de la Quesnoye, à Baincthun.

☎ 06 76 76 77 20 🌐 le-forest-lodge.business.site



🇬🇧 CAMPING DE LA WARENNE AT SAINT-ETIENNE-AU-MONT

If there is one type of tourism that helps you commune with nature and take a break from the daily grind, it must be camping. Nestled between the dunes and the Ecault forest, La Warenne municipal camp site in Saint-Etienne-au-Mont enjoys an absolutely stunning setting. Campers and travellers will experience the remarkable flora and fauna from their accommodation and while eating. The site has 73 pitches for tents, motorhomes and caravans, but also a whole area with unique accommodation. You can sleep with your family in a yurt (4 or 6 people) or in a wooden barrel (2 adults + 2 children). The two eco-huts (wooden cabins on stilts) are very popular with couples, while the two dk'banes (improved tents) appeal especially to campers on bikes who are looking for a little more comfort than a tent to rest their legs. You can even order breakfast!

🇩🇪 CAMPING LA WARENNE IN SAINT-ETIENNE-AU-MONT

Als er een manier is van vakantie vieren waarbij je één bent met de natuur en even loskoppelt van je dagelijkse sleur is dat wel de camping, toch? Tussen de duinen en de bossen van Ecault ligt gemeentecamping La Warenne in Saint-Etienne-au-Mont in een schitterende naturomgeving. Vanuit je tent of huuraccommodatie profiteer je hier van de unieke flora en fauna. De camping heeft niet alleen 73 staanplaatsen voor tenten, caravans en campers, maar ook een deel met een aantal originele huuraccommodaties. Zo is er keuze uit slapen in een joert (4 tot 6 personen) of in een houten vat (2 volwassenen en 2 kinderen). De twee "écodiennes" (houten paalhutjes) zijn erg in trek bij stelletjes en de twee dk'banes (luxe tenten) zijn ideaal voor fietskampeerders op zoek naar nét iets meer comfort dan een gewone tent, om hun kuiten wat rust te geven. Er is zelfs een ontbijtservice!

🇩🇪 DER CAMPING DE LA WARENNE IN SAINT-ETIENNE-AU-MONT

Wenn es eine Form von Tourismus gibt, bei der man mit der Natur eins werden und dem Alltagstrott entfliehen kann, dann ist es das Camping, stimmt's? Eingebettet zwischen Dünen und dem Waldmassiv von Ecault liegt der Camping de la Warenne, der städtische Campingplatz von Saint-Etienne-au-Mont, in einer überaus prächtigen Lage. Die Camper und Reisenden genießen Kost und Logis inmitten einer bemerkenswerten Flora und Fauna. Der Campingplatz verfügt über 73 Stellplätze für Zelte, Wohnmobile und Wohnwagen, aber auch über einen ganzen Bereich, der außergewöhnlichen Unterkünften vorbehalten ist. So kann man mit der Familie in einer Jurte (4 bis 6 Personen) oder in einem Fass aus Holz (2 Erwachsene + 2 Kinder) übernachten. Die beiden „écodiennes“ (Holzhütten auf Pfählen) erfreuen sich bei Verliebten großer Beliebtheit, während die beiden „Dk'banes“ (bessere Zelte) Radcamper anlocken, die ein bisschen mehr Komfort suchen als ein Zelt, um ihre müden Beine auszuruhen. Man kann sich sogar ein Frühstück bestellen!

EN FAMILLE

Goûtez au charme des promenades équestres



Entre ses longues plages de sable blond, ses massifs forestiers et ses paysages champêtres, le Boulonnais se prête particulièrement aux randonnées équestres. A Nesles, les Ecuries des Parpaillots multiplie les possibilités de découvrir la destination à cheval.

C'est une institution pour tous les amoureux de chevaux dans le Boulonnais. Il y a presque vingt ans, Dominique Bon créait, avec et dans la ferme de son mari Thierry, les Ecuries des Parpaillots, un centre équestre singulier, résolument tourné vers la nature et la passion du cheval, à mille lieues de l'image guindée que l'on peut avoir parfois de l'équitation. En plus de toutes les disciplines olympiques enseignées, le couple a développé tout un panel d'activités pour rendre accessibles les bienfaits de l'équitation à tous. Ethologie, attelage mais aussi baby poney, équihandi... « Le cheval est un copain de travail formidable », exprime Dominique, qui peut vous parler des heures des leçons et des messages que peut transmettre cet animal sensible.

UN ÉCRIN DE NATURE

Situé en bordure de forêt d'Hardelot, le centre équestre a naturellement développé le volet tourisme. Il propose des balades à cheval, à poney et en attelage. « Nous n'avons même pas à traverser la route pour pénétrer le massif, ce dernier est directement accessible depuis nos terres. Pouvoir se balader dans ce magnifique écrin de verdure, parcourir toute la campagne autour et/ou rejoindre la plage, c'est juste fabuleux. Notre territoire de jeu est sublime. Les touristes sont d'ailleurs très souvent surpris par la beauté sauvage de nos contrées », poursuit Dominique.

UN MOMENT À PARTAGER

Débutants ou confirmés, les Ecuries des Parpaillots adaptent les promenades au niveau et au profil des cavaliers. Objectif ? « Que chacun puisse profiter et partager un bon moment avec sa monture. Nous avons une cavalerie qui nous permet de proposer des promenades même à celles et ceux qui n'ont jamais pratiqué l'équitation. Quand nous le pouvons, nous emmenons les papys et les mamies, les parents avec des nourrissons et les accompagnants qui ne souhaitent pas monter, en attelage pour qu'ils puissent participer à leur façon à la randonnée ». De quoi laisser de fabuleux souvenirs à toute la famille. Pour les cavaliers aguerris, qui viennent avec leur monture défier le Boulonnais, Dominique n'hésite pas à partager ses propres circuits, avec à la clé, quelques belles pépites à découvrir.

PRATIQUE

Ecuries des Parpaillots,

📍 Ferme de la Haye à Nesles.
☎ 06 40 22 55 64 🌐 www.ecuriesdesparpaillots.com



SENTIERS ÉQUESTRES

Il existe plusieurs sentiers équestres balisés dans le Boulonnais. Les forêts de la Capelle et d'Hardelot se prêtent particulièrement à la promenade. Voici la liste des sentiers que vous pouvez retrouver sur le site internet de la Communauté d'Agglomération du Boulonnais :

🌐 <https://www.cirkwi.com/fr/auteur/176334/communaute-d-agglomeration-du-boulonnais?offset=0>

Sentier de la Fontaine Blanche. 8^{km} / 1^{h00}

📍 La Capelle les Boulogne.

Sentier de la Warenne. 11^{km} / 1^{h30}

📍 Condette.

🕒 Du 01/07 au 31/08 : Plage interdite aux cavaliers de 10^{h00} à 19^{h00}.

Sentier de la Claireau. 11^{km} / 1^{h30}

📍 Condette.

Sentier de la Belle Wattine. 13^{km} / 1^{h45}

📍 La Capelle les Boulogne.

Sentier de la Passerelle. 7.7^{km} / 1^{h00}

📍 Liaison entre Condette et la forêt de Boulogne-sur-Mer.



🇬🇧 HORSE RIDING

With long sandy beaches, forest massifs and rural landscapes, the Boulonnais region lends itself particularly well to horseback riding. In Nesles, the Ecuries des Parpaillots offer a wide range of possibilities for discovering the area on horseback. This equestrian centre offers rides for all levels of horsemanship. "Being able to ride in this magnificent green setting, to ride through the surrounding countryside and as far as the beach, it's just fabulous. The recreational area on our doorstep is sublime. Tourists are often surprised by the unspoiled beauty of our region", explains Dominique Bon, owner of the stables.

🇳🇱 PAARDRIJTOCHTJES

De lange zandstranden, de bossen en pittoreske landschappen maken van de Boulonnais een ideale paardrijstreek. Bij Les Ecuries des Parpaillots in Nesles vind je talloze tochten om de streek te paard te verkennen. Deze manege biedt diverse ruitertochten, wat je niveau ook is. "De keuze uit rondtrekken in deze schitterende naturomgeving, het binnenland verkennen en/of een tocht op het strand maken is echt fantastisch. De streek is een geweldig recreatiegebied. Toeristen zijn vaak verbaasd over het ongerepte karakter van het gebied", vertelt stalleigenaar Dominique Bon.

🇩🇪 AUSFLÜGE ZU PFERD

Mit seinen langen Stränden mit hellem Sand, seinen Waldmassiven und seinem ländlich geprägten Landschaftsbild eignet sich das Boulonnais besonders gut für Ausflüge zu Pferd. Die Ecuries des Parpaillots in Nesles bieten eine Fülle von Möglichkeiten, die Gegend mit dem Pferd zu erkunden. Das Reitzentrum hat Ausritte für jedes Reitniveau im Angebot. „In dieser malerischen Umgebung im Grünen unterwegs zu sein, über Feld und Flur und/oder an den Strand zu reiten, das ist einfach fabelhaft. Unser Tummelplatz ist überwältigend. Die Touristen sind im Übrigen sehr oft überrascht von der wilden Schönheit unserer Gegenden“, so Dominique Bon, Eigentümer der Pferdeställe.

INFOS PRATIQUES

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

• WIMEREUX

📍 Quai Giard
☎ +33 (0)3 21 83 27 17
✉ accueil.wimereux@tourisme-boulonnais.fr



• NEUFCHÂTEL-HARDELOT

📍 476, Avenue François 1^{er}
☎ +33 (0)3 21 83 51 02
✉ accueil.haridelot@tourisme-boulonnais.fr

• BOULOGNE-SUR-MER

📍 30 rue de la Lampe.
☎ +33 (0)3 21 10 88 10
✉ accueil.boulogne@tourisme-boulonnais.fr

🕒 Basse saison : du 01/11 au 31/03.

Semaine : 9^{h30}-12^{h30} et 14^{h00}-18^{h00}.
Dimanche et fériés : fermé (ouverture exceptionnelle les 2 premiers dimanches des vacances zone B de décembre et février : 10^{h00}-13^{h00}).

🕒 Moyenne saison : du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10.

Semaine : 9^{h30}-12^{h30} et 14^{h00}-18^{h00}.
Dimanche et fériés : 10^{h00}-13^{h00} et 15^{h00}-18^{h00}.

🕒 Haute saison : du 01/07 au 31/08.

Semaine : 9^{h30}-13^{h00} et 14^{h00}-18^{h30}.
Dimanche et fériés : 10^{h00}-13^{h00} et 15^{h00}-18^{h00}.

• LE PORTEL :

📍 13, Place Poincaré.
☎ +33 (0)3 21 31 45 93
✉ accueil.leportel-equihenplage@tourisme-boulonnais.fr

🕒 Basse saison : du 01/09 au 30/04.

Du lundi au vendredi : 9^{h30}-12^{h30} et 14^{h00}-17^{h00}.
Samedi, dimanche et fériés : fermé.

🕒 Moyenne saison : du 01/05 au 30/06.

Semaine : 9^{h30}-12^{h30} et 14^{h00}-18^{h00}.
Dimanche et fériés : 10^{h00}-13^{h00}.

🕒 Haute saison : du 01/07 au 31/08.

Semaine : 9^{h30}-12^{h30} et 14^{h00}-18^{h00}.
Dimanche et fériés : 10^{h00}-13^{h00} et 15^{h00}-18^{h00}.

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE

• ÉQUIHEN-PLAGE :

📍 Place Albert Bécarré.
☎ +33 (0)3 21 99 05 43
✉ accueil.leportel-equihenplage@tourisme-boulonnais.fr

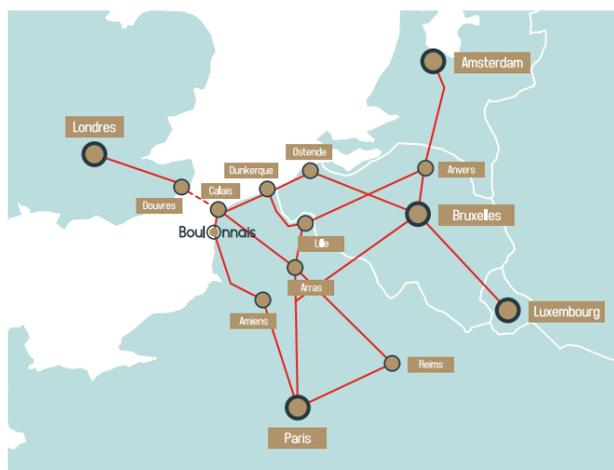
🕒 Horaires d'ouverture de la mairie :

Du lundi au vendredi 8^{h00}-12^{h00} et 13^{h30}-17^{h15}.
Rue Charles Cazin - Parking de la plage (face au Camping de la Falaise)
62224 Equihen-Plage.

🕒 Haute saison : du 01/07 au 31/08.

Point d'accueil face au camping.
Lundi et samedi : 10^{h00}-12^{h00} et 14^{h00}-18^{h00}.
Dimanche : 10^{h00}-13^{h00} et 15^{h00}-18^{h00}.

ATTENTION : Horaires susceptibles d'évoluer en cours d'année.



• SIÈGE SOCIAL DE L'OT DU BOULONNAIS CÔTE D'OPALE :

Contact : ✉ promotion@tourisme-boulonnais.fr
🌐 www.boulonnaisautop.com/

MOYENS DE TRANSPORT

• SNCF : 🌐 www.sncf-connect.com

Arrêts : Gare de Boulogne-ville (gare TGV), Boulogne Tintelleries, Wimille-Wimereux, Hesdigneul, Pont de Briques, Neufchâtel-Hardelot-Plage.

• BUS MARINÉO :

☎ +33 (0)3 21 83 51 51 🌐 www.marineo.fr
Tarif unique : 1€ - Gratuit le dimanche et jours fériés.

• OSCAR : réseau de bus dans le Pas-de-Calais. Tarif : 1€

🌐 transports.hautsdefrance.fr/autocar/pas-de-calais

Magazine gratuit édité par l'Office de Tourisme du Boulonnais Côte d'Opale
Tirage : 10 000 exemplaires
Document non contractuel.

Sous réserve d'erreur typographique ou de vente.

Les annonceurs sont responsables de leur publication.

Toute reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages, images, ou texte publié, est strictement interdite.

Imprimé sur papier certifié PEFC Imprim'Vert

DIRECTEUR DE PUBLICATION : Frédéric Cuvillier

CONCEPTION ET RÉALISATION : SARL Isabelle Hay

GRAPHISME : David Marchand

RÉDACTION : Ludvine Fasseu

PHOTOS : Anne-Sophie Flament (sauf mentions contraires : voir détail ci-dessous)

IMPRIMERIE : SIB Imprimerie - Saint-Léonard.

SARL Isabelle Hay - 22 rue Emile Lemaître, 62200 Boulogne-sur-Mer

Tél : 06 42 73 50 53.

Remerciements à l'équipe de l'OTBCO, le service communication de la CAB et nos annonceurs partenaires Nausicaá, Evancy et Twin Promotion.

CRÉDITS PHOTOS

Couverture : Olivier Leclercq/CAB. page 4 : Olivier Leclercq/CAB. page 10-11-13 : Lauriane et Sébastien Kochman. page 30-31-32-33 : Shooting Kabane de Plage ©P.Ledez_OTBCO 2023 (39), Shooting Le Cathédrale ©P.Ledez_OTBCO 2023 (2), Bar L_Archipelle ©P.Ledez_OTBCO 2023 (41), Shooting Entrée de Digue ©P.Ledez_OTBCO 2023 (37). page 38 : ©Ville de Boulogne-sur-mer. page 44-45-46-47 : ©Olivier Leclercq_CAB. page 48 : Route du Poisson 2022 ©P.Ledez_OTBCO 2022 (16). page 50 : acrolane otbco ©Ville de Boulogne-sur-Mer 2022. page 51 : Bowling Le Portel ©P.Ledez_OTBCO 2023. page 52 : ©Les Vélos d_Hardelot. page 54-55 : Camping de la Warenne ©P.Ledez_OTBCO 2022 (4), Camping de la Warenne ©P.Ledez_OTBCO 2022 (13). page 57 : Ecurie des Parpaillots ©P.Ledez_OTBCO 2023 (21), Ecurie des Parpaillots ©P.Ledez_OTBCO 2023



Twin Promotion

Le promoteur immobilier amoureux de la Côte d'Opale

+33 (0)3 20 15 36 01

www.twinpromotion.fr

info@twinpromotion.fr

EVANCY^o
ICI CHEZ VOUS

CHEZ SOI, L'EVASION EN PLUS

Côte d'Opale et Côte d'Azur

Evancy - Résidences hôtelières et bien plus encore... 3* et 4* sur plus de 6 destinations
Kids friendly - Petits déjeuners locaux pour petits et grands - Chiens bienvenus
Séjour à partir de 1 nuit - Ménage & draps de lit inclus

www.evancy.fr
+33 03 20 15 36 00