



ARDRES-AUDRUICQ – PAYS D'AUDRUICQ

COMMENT FAIRE D'UNE VIEILLE RACINE PRESQUE OUBLIÉE UN FORMIDABLE VECTEUR TOURISTIQUE, CULTUREL, FESTIF ET ÉCONOMIQUE. LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES A LA RECETTE.

Fête de la chicorée : puisez à la racine

Du 18 au 25 octobre, la région d'Audruicq-Oye-Plage célèbre la chicorée. Un week-end pour s'amuser, se régaler et tout savoir sur cette racine qui a fait la richesse d'un territoire et qui continue de surprendre.

Des racines et des hommes

Les agriculteurs du cru ont fait de la chicorée une véritable institution, un patrimoine. Au début du XX^e siècle, cette région fut même l'une des zones les plus importantes de culture et de séchage de chicorée. Cette fête, comme toutes les initiatives prises pour perpétuer la tradition (une ancienne sécherie rénovée à Vieille-Église, les menus à base de chicorée dans les **restaurants...**), c'est aussi l'occasion de remettre en avant cette épice 100 % Ch'ti.

Notre sélection

Animations de rue. Au cœur du village de Vieille-Église, vendredi 18 et dimanche 20. Empruntez la route des épices. Le Théâtre de l'Ordinaire propose des balades théâtralisées épicées, animations exotiques, déambulations fantastiques. Un savoureux mélange de chicorée et de curry. Dès 19h le vendredi et de 14h à 18h le dimanche. 1h40 de spectacles pour tous. Entrée : 5€ (gratuit - 6 ans). Sur réservation au 07 69 25 41 27 ou mediadelordinaire@gmail.com.

La chicorée du champ à l'assiette ! Circuit guidé en car, animé par d'an-

ciens sécheurs, agriculteurs et professionnels en activité. Visite de la Sécherie de Vieille-Église et de l'usine artisanale et familiale de torréfaction Chicorée du Nord. Samedi 19 octobre, départ 14h, salle des fêtes de Nouvelle-Église. Tarif : 10€. Sur réservation au 03 21 00 83 83.

Inauguration de la sculpture Le Lien, créée par Marie-Claude Pette Debrin, en hommage aux saisonniers belges qui ont contribué à l'avènement de la chicorée au XX^e siècle. Samedi 19 octobre, 17h Sécherie (95 rue du Cou-pevent) à Vieille-Église.

Conférence « les Routes des Épices », par l'historien Christian Defebvre, samedi 19 octobre à 18h30, salle des fêtes de Nouvelle-Église. 5€ avec dégustations de tapas. Réservation : 03 21 00 83 83.

Musée virtuel avec la présentation du nouveau web-documentaire et du site internet dédié à l'histoire partagée de la chicorée entre la région d'Audruicq et celle de Lichtervelde en Belgique.

Une grande bière pour un grand salon. C'est l'une des nouveautés de cette fête, la Chic'Hops, une bière à la chicorée, créée par Olivier Leprêtre, primée au concours national « Master Brasseur ». À déguster au salon « la chicorée, ça se cuisine ! », dimanche 20 octobre de 10h à 18h, salle des sports de Saint-Folquin, ou à l'estaminet de Vieille-Église.



Parce que c'est bon de redécouvrir ses racines.

Et toujours

Visites guidées de la Sécherie à Vieille-Église, samedi 19 octobre 15h-17h et dimanche 20 octobre 10h-18h (95 rue du Coupevent) : 2€.

Ateliers de peinture à la chicorée, pour petits et grands par l'association Elsa, dimanche 20 octobre de 14h30 à 17h30, salle de la Garderie à Vieille-Église.

Salon gourmand La Chicorée ça se cuisine, dimanche 20 octobre, 10h-18h, salle des sports de Saint-Folquin. Produits artisanaux, ateliers cuisine, démonstrations culinaires... Entrée Gratuite.

Repas-spectacle gastronomique, vendredi 25 octobre, à 19h30, salle communale d'Offekerque. Soirée animée par le Théâtre de l'Ordinaire avec leur création théâtrale « le Repas ». Sur réservation uniquement avant le 22 octobre. Tél : 03 21 00 83 83 ou 07 67 49 05 89. Tarif adulte : 25€, enfants (-12 ans) : 12€. Boissons non comprises. ■

par F. Berteloot

