

4^e édition Valenciennes à table!

14 > 22
octobre
2023

SAMEDI 14/10

Les Toqués
du Boulon,
c'est vous le chef !

MARDI 17/10

Cocktail Royal :
à vos shakers !

MERCREDI 18/10

Un goûter
plus que parfait !

JEUDI 19/10

Bas les pâtes !
La revanche
des étudiants
L'Apéri-tram

**VENDREDI 20
AU DIMANCHE
22/10**

La grande tablée



Un événement organisé par



Dossier de presse



VALENCIENNES A TABLE 4^{ème} édition



Valenciennes à table ! c'est l'évènement qui fait le lien entre le terroir et le territoire, entre la gastronomie et le patrimoine, l'art de la table, la convivialité d'une grande tablée.

Initié en 2018 par l'Office de tourisme & des Congrès de Valenciennes Métropole, Valenciennes à table poursuit son aventure et rencontre son public gourmand.

A chaque édition, nous proposons des expériences immersives qui combinent découverte du patrimoine, dégustations de spécialités locales et surtout... l'art de la convivialité du Nord et sa patte « made in Valenciennes » !

Cette année, c'est le retour de la cuisine avec un challenge culinaire inédit au Boulon, un show culinaire par les apprentis de la CMA et un atelier sucré en famille. Pour les amateurs de convivialité augmentée, l'apéro embarqué dans un tramway ou l'atelier mixologie au Royal Bar devraient les ravir.

Alors, prêts pour cette 4^{ème} édition ?



Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023

Lancée en octobre 2022 par des porteurs de projet et ambassadeurs de la gastronomie régionale, la dynamique régionale collective labellisée « Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023 fait rayonner toute l'année de nombreux évènements !

**« Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023 »,
c'est la première région française labellisée !**

La Région Hauts-de-France s'engage désormais dans une démarche de progrès portée par ses ambassadeurs (chefs, producteurs, artisans, collectivités, entreprises agro-alimentaires, structures publiques, ...) en s'appuyant sur des valeurs fortes et identitaires : hospitalité générosité, convivialité authentique, partage & commensalité, créativité gourmande...

Région généreuse, vibrante et accueillante, les Hauts-de-France sont mis à l'honneur en 2023 par une programmation événementielle inédite, créative et accessible à tous, habitants et visiteurs, avec pour objectifs clés de :

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France, valoriser la diversité des recettes, savoir-faire, produits régionaux, transmettre le patrimoine culinaire aux futures générations et susciter des vocations, innover, émerveiller et surprendre grâce à la créativité de nos chef(fes) pour créer des expériences culinaires inédites, assurer la durabilité des initiatives portées par les acteurs locaux de la gastronomie régionale.

La 4^{ème} édition de Valenciennes à Table du 14 au 22 octobre 2023 contribue pleinement à la valorisation de la convivialité, l'art de la table, les producteurs et produits locaux. De ce fait, elle a obtenu la labellisation Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.



LA PROGRAMMATION du 14 au 22 OCTOBRE 2023

SAMEDI 14 OCTOBRE

Les Toqués du Boulon, c'est vous le chef !

*Un atelier cuisine en mode compétition conviviale
en partenariat avec L'Atelier des Chefs et Le Boulon'*



Présentation :

Vous êtes passionné de cuisine, apprenti cuisinier ou tout simplement gourmand ?
Vous avez envie de participer à une aventure culinaire insolite aux côtés de chefs expérimentés ?

Au cœur des halles spectaculaires du Boulon, rejoignez votre brigade. Au top, vous aurez 90 minutes pour organiser, imaginer et produire 7 recettes (salées et sucrées). Comme dans le célèbre concours télévisé, vous aurez à votre disposition tous les ustensiles, les ingrédients de saisons et un accès aux économats pour les produits secs. Et bien entendu, les conseils du chef qui vous soutiendra et vous aidera à atteindre l'objectif.

Mais, ne vous laissez pas divertir par les différents interludes artistiques qui rythmeront joyeusement le coup de feu !

Aussitôt dressées, aussitôt dégustées ! A la fin de l'épreuve, partagez vos réalisations et votre bonne humeur autour du repas.

Atelier cuisine de 1h30 encadré par des chefs expérimentés puis repas avec les réalisations (bouchées salées, sucrées et boissons).

Horaires :	10h30 à 14h (session 1) / 18h30-21h30 (session 2)
Lieu du RDV :	Le Boulon , ZA Le Brasseur av. de la Gare 59690 VIEUX-CONDE
Tarif unique :	55€/pers
Jauge :	60 personnes par session (en brigade de 15 personnes)

MARDI 17 OCTOBRE

Cocktail Royal : A vos shakers !

Atelier mixologie au Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel



Présentation :

Aujourd'hui le barman, la barmaid c'est vous !

Venez apprendre à manier le shaker dans un lieu d'exception, accompagné d'Adrien (responsable des bars), barman expérimenté du Royal Bar. L'art de la mixologie, ne connaîtra plus aucun secret pour vous !

Tel un(e) druide, vous apprendrez l'art de mixer, mélanger et associer des ingrédients, pour créer un cocktail original et savoureux à déguster ensuite (avec modération). Le tout dans le cadre unique et majestueux du Royal Bar.

Et pourquoi ne pas réserver votre table au restaurant la Galerie, afin de prolonger cette expérience « Royal » ?

Horaires :	De 18h30 à 19h30
Lieu du RDV :	Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, Place de l'Hôpital Général 59300 VALENCIENNES
Tarif :	8€/pers (réservé aux plus de 18 ans)
Jauge :	10 personnes

MERCREDI 18 OCTOBRE

Un goûter plus que parfait à Caval'Kid !

Préparation d'un goûter avec le chocolatier Christophe Tahier pendant que les enfants s'amuse !



Présentation :

Le mercredi, le jour des enfants... et des parents !

Venez vivre un moment unique de partage avec vos enfants.

D'un côté, vos chers bambins mettront à l'épreuve les 1200 m² de toboggans, trampolines ou autres piscines à balles de Caval'kid Valenciennes pendant 1h.

De l'autre, vous parents, aurez le plaisir de participer à un cours de pâtisserie avec le Maître chocolatier de Valenciennes : Christophe Tahier, pour la réalisation de choux, tartelettes, meringues...

Et au final, un grand goûter convivial tous ensemble avec la présence d'un invité surprise.

Alors ? A qui fait-on le plus plaisir ?

Horaires :	15h à 16h30
Lieu du RDV :	Caval Kid Zenaïde, 1 rue des Vosges 59300 VALENCIENNES
Tarif unique :	9€/pers
Jauge :	25 personnes (parents/enfants)

JEUDI 19 OCTOBRE

Bas les Pâtes : la revanche des étudiants !

Atelier cuisine pour les étudiants avec les apprentis de la CMA



Présentation :

Y'a pas que le riz et les pâtes dans la vie !

Marre de cuisiner tous les soirs la même chose ? Allez ! On enfile son tablier, on affûte ses couteaux et à vos fourneaux !

Venez mettre la main à la pâte avec les apprentis de la CMA (Chambre des Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France) de Saint-Saulve :

Sous leur conseil avisé, vous apprendrez à associer, agrémenter et assaisonner vos ingrédients, pour des repas simples, équilibrés avec des produits de saison !

La cuisine est un moment de partage ! dégustez votre repas en toute convivialité avec les apprentis de la CMA après votre atelier !

Un évènement aux petits oignons : On s'occupe de TOUT ! Remise d'un titre de transport Transvilles et accompagnement vers la CMA par l'équipe de l'Office de Tourisme.

Horaires :	Atelier cuisine de 10h à 12h puis repas
Lieu du RDV :	Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, Antenne de Saint-Saulve, 383 Avenue des Arts et Métiers, 59880 Saint-Saulve
	On y va en transport en commun : RDV à 8h45 arrêt tramway Résidences Universitaires ou 9h15 à la Gare
Tarif :	Pas plus cher qu'un ticket R.U : 4,50€ par étudiant (sur justificatif)
Jauge :	12 étudiants max

JEUDI 19 OCTOBRE

L'Apéri-tram

L'apéro mobile & musical à bord d'un tramway !



Présentation :

L'apéro roulant le plus insolite du Valenciennois !

Cette expérience inédite vous invite à vous faire chouchouter le temps d'un trajet en douceur, qui parcourt la ville de Valenciennes, dans un tramway à l'ambiance festive !

Ambiance assurée à bord avec une animation musicale et dégustation de planches apéritives 100% locales accompagnées de bières du Valenciennois.

Une ambiance conviviale et insolite à partager entre amis pour rompre le « tram-tram » quotidien.

Horaires :	De 19h00 à 20h
Lieu du RDV :	Départ Station de tramway « gare » de Valenciennes Dès 18h30 dernier accès à 18h45 pour validation des billets
Tarif :	20€/pers
Jauge :	75 personnes (32 assises)

LE VILLAGE GOURMAND : UN WEEK-END FESTIF !

DU VENDREDI 19 au DIMANCHE 22 OCTOBRE

La grande tablée - Le village gourmand du Valenciennois

Dégustations de spécialités locales - animations musicales - Village des brasseurs



Présentation :

Bienvenue au village gourmand de Valenciennes installé au cœur du marché des saveurs de la Ville de Valenciennes !

Allez à la rencontre des brasseurs du Valenciennois et découvrez leurs dernières nouveautés houblonnées. L'Office de Tourisme vous propose un pack dégustation pour vous permettre de vous faire plaisir !

On dresse la table ! Faites vos emplettes auprès des commerçants du marché des saveurs, des brasseurs, de la Place d'Armes et installez-vous confortablement sur cette grande tablée d'une quinzaine de mètre de long, à la déco champêtre !

L'esprit « estaminet » sera également présent avec de nombreux jeux anciens en accès libre. Et pour « chiller », rien de mieux que quelques transats sur la plus belle place de Valenciennes !

Durant les trois jours, le Chalet de l'Office de Tourisme vous accueille et vous propose la Boutique 100% valenciennoise avec des produits locaux, des produits dérivés et autres surprises.

SAMEDI 21 OCTOBRE

La cerise sur le Carpeaux*



**spécialité pâtissière du Valenciennois*

Une journée gourmande et festive avec la complicité des apprentis de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France (antenne de Saint-Saulve) en cuisine et la FLAC aux platines !

Et voici le programme !

11h-12h30 : Les bouchées doubles !

Assistez à un show culinaire par les apprentis de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France. Ces professionnels de la cuisine subliment les plats et vont vous concocter des bouchées salées à déguster sur place, sur la Grande Tablee !

14-16h : Mango-Mango, le grand mixeur

Déhanchez-vous sur le son disco/House du Dj producteur valenciennois Mango Mango. Ses sonorités fruitées seront un délice pour vos oreilles et vous accompagneront jusqu'au dessert !

16h-17h30 : A vos marques, prêt, pâtissez !

Deuxième round des apprentis de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France (antenne de Saint-Saulve) qui reviennent avec des propositions sucrées pour le plaisir de tous les palais.

17h30-19h : Du bruit en fond de cuisine ! Concert live de Secret garden and the dusty man

Secret Garden (c'est elle) and the Dusty Man (c'est lui) font monter la température au son de leur blues'n'roots. Guitare slide, grosse caisse au pied et harmonica autour du cou, the Dusty Man impose ses rythmes boogie ravageurs pendant que Secret Garden vous charme avec sa voix chaude, envoûtante et puissante.

Un nouveau « coup de feu » pour clôturer cette 4^{ème} édition de Valenciennes à Table.

DIMANCHE 22 OCTOBRE

Ambiance musicale sur le temps du midi.

Horaires : 10h - 20h (18h le dimanche)
Lieu du RDV : Place d'Armes - au cœur du marché des Saveurs
Tarif : Évènement gratuit - restauration sur place

LES PARTENAIRES



CENTRE NATIONAL
DES ARTS DE LA RUE



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
HAUTS-DE-FRANCE



NOTRE PARTENAIRE PRIVILEGIE

Dans le cadre de cette 4^{ème} édition Valenciennes à table, nous bénéficions de l'accompagnement exceptionnel de la CMA Hauts-de-France Antenne Entreprises et Formation de Saint-Saulve pour la démonstration du savoir-faire en enseignement mais aussi le niveau de qualité des apprentis.

CMA Hauts-de-France
Antenne Entreprises et Formation de Saint-Saulve



La Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France a pour mission de soutenir et développer l'économie des proximités. Elle forme chaque année plus de 8000 apprentis aux métiers de l'artisanat et accompagne les entreprises artisanales dans leur développement, le tout avec proximité grâce à une présence dans toute la région.

L'Antenne Entreprises et Formation de Saint-Saulve de la CMA Hauts-de-France propose des formations en apprentissage ou continues à de nombreux métiers de l'artisanat : boucher, charcutier-traiteur, cuisinier, serveur en restauration, boulanger, pâtissier, chocolatier-confiseur, coiffeur, esthéticien, équipier polyvalent du commerce...

CONTACT PRESSE

Virginie Boucaut
Chargée animation des médias - Presse
vbornier@tourismevalenciennes.fr
03 27 28 89 19

Si vous souhaitez couvrir un ou plusieurs événements, merci de vous rapprocher de Virginie Boucaut, pour récupérer votre accès.

Nous disposons d'un kit média reprenant le logo « Valenciennes à table ! », le visuel de l'affiche ainsi que des teasers vidéos des événements.

Envoi possible sur simple demande.

Valenciennes Tourisme & Congrès

27 avenue des Dentellières - BP 40497

59321 VALENCIENNES Cedex

Tel : 03 27 28 89 10

www.tourismevalenciennes.fr
contact@tourismevalenciennes.fr



VALENCIENNES
tourisme & congrès