

LE NOIR DANS TOUS SES ÉTATS

UPERNOIR



UPERMIAM

DU 1ER AU 11 JUIN 2023



PAS-DE-CALAIS
TOURISME

AUTOUR DU LOUVRE LENS

ALL

EDITO

Invitation à explorer un territoire et ses curiosités autour d'une couleur, le noir, UPERNOIR propose de découvrir différentes facettes de la destination Autour du Louvre Lens qui animent un territoire post-industriel, et une programmation qui parie sur la mise en éveil de tous les sens.

Après une première édition en 2021 tournée autour de 3 thématiques en lien avec l'exposition "Soleils Noirs" du Louvre-Lens : culture, vélo et culinaire, cette année, on va déguster !!

Des moments gourmands, des parcours gustatifs, des dîners insolites, des menus noirs, du pâté en croûte, des expériences inédites sur les terrils... UPERMIAM c'est une programmation riche et intense qui met en lumière les richesses culinaires et créatives du Bassin minier.

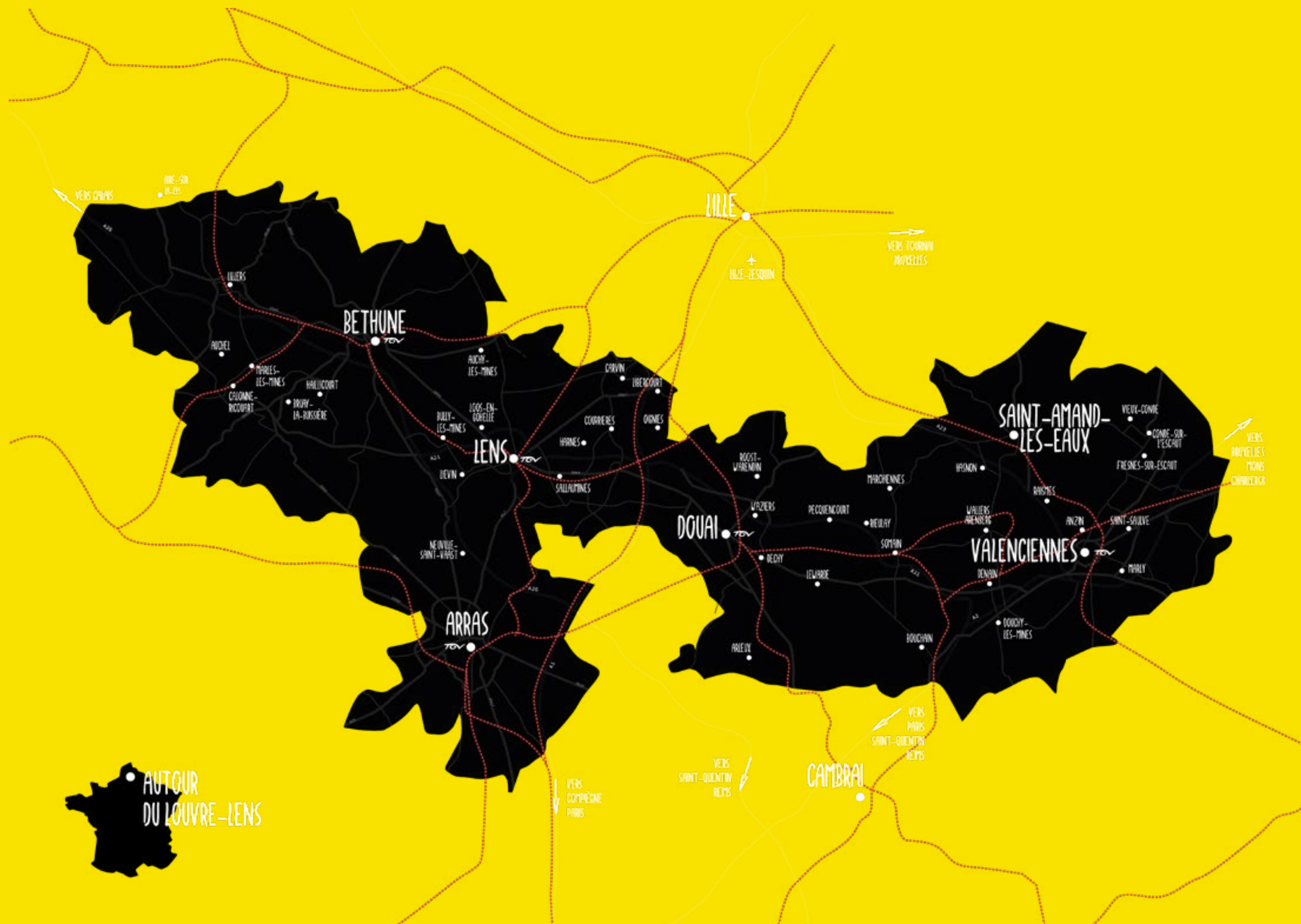
Un programme labellisé région européenne de la gastronomie 2023 associant 56 métiers de bouche.

L'offre culinaire est un des principaux critères de choix d'une destination. Fort de ce constat, Pas-de-Calais tourisme s'engage aux côtés des professionnels dans l'adaptation de leurs offres pour mieux répondre aux nouvelles attentes des visiteurs et des touristes.

Philippe Duquesnoy
Président de Pas-De-Calais Tourisme

Retrouvez nous sur www.autourdulouvre.lens.fr





Les

UPER MIAM

Une dynamique collective

Avec l'inscription du Bassin minier au Patrimoine mondial de l'UNESCO et l'arrivée du Louvre-Lens, Autour du Louvre-Lens est parmi les nouvelles destinations touristiques, carburant à l'enthousiasme et bourrée d'idées.

Cette destination est le nouveau graal pour les visiteurs en quête de tourisme culturel et événementiel de court séjour.

Avec un ensemble de partenaires publics et privés, la destination touristique de Pas-de-Calais Tourisme s'appuie sur des démarches créatives afin de mettre en lumière ce territoire unique et atypique. UPERNOIR en est le parfait exemple puisque les offices de tourisme, équipements, artisans, restaurateurs se sont associés afin de proposer une programmation unique sous le signe de la créativité et de l'originalité.

Chaud devant ! UPERMIAM c'est plus de 50 partenaires artisans, producteurs, restaurateurs mobilisés sur toute la durée d'UPERNOIR, pour vous faire savourer le meilleur de la créativité culinaire de la destination.



||

Invitation à explorer un territoire et ses curiosités autour d'une couleur, le noir, UPERNOIR propose de découvrir différentes facettes de la destination Autour du Louvre Lens qui anime son territoire post-industriel, et une programmation qui parie sur la mise en éveil de tous les sens.

Après une édition en 2021 tournée autour de 3 thématiques : culture, vélo et culinaire, cette année, on va déguster !!

Des moments gourmands, des parcours gustatifs, des dîners insolites, des menus noirs, du pâté en croûte, des expériences inédites sur les terrils... UPERMIAM c'est une programmation riche et intense qui met en lumière les richesses culinaires et créatives du Bassin minier.

www.upernoir.fr

||

Retrouvez tous les événements UPERMIAM
sur www.upernoir.fr

1ER JUN

Wallers Arenberg ▲

DEGUSTATION A L'AVEUGLE AVEC BLACK'OZ ET LE CARO

Face à Arenberg Créative mine, venez pour une expérience insolite. Dégustation à l'aveugle organisée par le restaurant le Carô et leur partenaire Black'OZ.

Menu mystère entrée, plat, dessert à 35€

Formule complète avec un cocktail et deux verres de vin à 50€

Date et heure : jeudi 1er juin 2023 à 19h00

Lieu : restaurant Le Carô à Arenberg

Réservations : contact@lecaro.fr

Saint Amand les Eaux ▲

GRAND'PLACE SUR LE POUCE

Sandwich à la main, découvrez en 30 min l'histoire de la Grand'Place et de la Tour Abbatiale, tour du XVIIème siècle. Ce prix comprend un sandwich gourmet édition limitée Upermiam, des clochettines en dessert (spécialité pour la Tour Abbatiale) et la visite guidée sur le pouce.

Lieu : Devant l'Office de Tourisme de La Porte du Hainaut au 89 Grand'Place 59230 Saint-Amand-les-Eaux

Horaire : 12H30-13H00

Tarif : 9,50 euros/personne

Réservation : <https://www.tourisme-porteduhainaut.com>



2 JUN

Grenay ▲

INAUGURATION UPERNOIR

L'artiste français Alèxone Dizac réalise une fresque au collège Langevin-Wallon de Grenay avec Run.Da.Art. Après OaKoAk, la Sainte Frite à Lens, Vinie Graffiti à Liévin, Alèxone Dizac nous offre une œuvre unique.

Une expérience "juteuse" réalisée par le chef et les élèves du collège de Grenay. Jus d'orange, jus aux couleurs de la fresque avec la dégustation d'un chocolat du célèbre Pâtissier Eric Bayard.

Une pierre de plus au parcours street-art de la destination.

Horaire : 16h30

Lieu : Collège Langevin-Wallon à Grenay



Valenciennes ▲

APERÔ DINATOIRE NOIR

Sa propriétaire Sophie vous propose une soirée culinaire au Haut du pavé d'Anzin. Le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Horaire : 19h30

Lieu : Le Haut du Pavé D'Anzin

Réservation : 0682009236

Lens ▲

RANDO PIQUE-NIQUE DES CHEFS

Boucle de 14km au départ du terril de Pinchonvalles jusqu’au Mémorial canadien De Vimy, entrecoupée à mi-parcours d’un pique-nique customisé par un Chef pour découvrir les saveurs locales en pleine nature.

Horaires :10h à 15h
Lieu, point de départ : Parking du terril de Pinchonvalles, Route d’Avion à Liévin.
Tarif unique : 25 euros
Réservation : www.tourisme-lenslievin.fr

Valenciennes ▲

RANDO TERRIL & TERRINE

Le pâté c’est la recette qui fleure bon le terroir. En terrines cuites et dégustées froide sur un pain au charbon, c’est « Uper bon » ! Voici une dégustation de pâté de canard au naturel ! L’occasion de découvrir l’histoire de la « canarderie » à Condé-sur-l’Escaut. Chemins en schiste noir, sentiers serpentant sur les terrils composent ce circuit autour des étangs et des roselières issues des affaissements miniers. N’oubliez surtout pas vos jumelles !

Le site ornithologique de Chabaud-Latour est l’un des plus riches du département. La vue au sommet des terrils comme la dégustation d’un pâté typique des Hauts-de-France va vous épater !

Horaires : 10h00 – Durée 2h00.

Lieu : Condé-sur-Escaut – Café Rando La Roselière.
Tarif unique 10 €
Inscription : <https://www.tourismevalenciennes.fr>

SIESTE NOIRE & PINOT NOIR

Il est révolu le temps de la grande exploitation du charbon régional ! Aujourd’hui la vigne pousse sur les berges de l’étang du Vignoble. Des pieds de Chardonnay mais surtout de pinot noir permettent la production chaque année des vins rouge et rosé de qualité made in Valenciennes.

À l’occasion d’une « sieste noire » sur les pontons, laissez-vous conter l’aventure du pinot noir en terre minière, faites connaissance avec la typicité du terroir valenciennois et son savoir-faire proche des traditions bourguignonnes. Pour clôturer ce doux moment, déguster un verre de rosé de la Vallée des Cygnes ; Belle robe « pétale de rose », nez floral avec une belle finesse aromatique.

Horaires : 17h00 – Durée 1h30

Lieu : Parking de l’étang du vignoble, rue Malplaquet 59300 Valenciennes.
Tarif unique 10 € (Sieste noire + balade contemplative + dégustation du rosé de la Vallée des Cygnes)
Inscription : <https://www.tourismevalenciennes.fr>

Wallers-Arenberg ▲

DU CARREAU AU CARO

Visite guidée « Du pic au pixel » en compagnie d’un guide passionné de l’Office de Tourisme de La Porte du Hainaut. Une invitation à la découverte du site minier et de sa reconversion autour de l’image. Puis prenez le temps d’aller déguster un délicieux déjeuner au restaurant Le Carô avec vue sur les chevalements.

Tarif : 25 € / personne.
ce prix comprend : visite guidée d’1h30, déjeuner composé d’une boisson, plat unique et café gourmand.
A partir de 12 ans
Réservation : <https://www.tourisme-porteduhainaut.com> ou au 03.27.48.39.65
L’activité sera maintenue sous réserve d’un nombre suffisant de participants. Maximum 19 personnes.

Horaire: 10h - 13h30

Lieu
Site minier d’Arenberg
Rue de Croÿ
59135 WALLERS-ARENBERG

RDV : portail principal du site minier



Coeur d'Ostrevent ▲

BALADE A VELO 100% NANAS

Sans chrono, sans pression et surtout sans testostérone ! Mesdames, cette escapade à deux roues vous est exclusivement réservée ! Entre nature, découverte et rencontre, c'est sur un parcours d'une quinzaine de kilomètres que vous pédalerez en terre inconnue mais reviendrez avec des copines. Cet itinéraire mystère est aussi ponctué d'un arrêt gourmand.

Horaire : à venir
Tarif : à venir
Réservation : <https://www.coeur-ostrevent-tourisme.fr>

CUEILLETTE SUR LES TERRILS

Rendez-vous aux Chevrettes du terril à Rieulay pour partir sur le terril des Argales à la recherche de plantes sauvages, comestibles et utiles. Puis apéro/dégustation aux Chevrettes !

Horaire : à venir
Lieu : Chevrette du terril
Contact : <https://chevrettesduterril.fr>
Tarif : à venir

Arkéos ▲

LES RENDEZ-VOUS AU JARDIN

Soyez à l'écoute et mettez tous vos sens en éveil. Le jardin médiéval d'Arkéos a fait peau neuve. Découvrez les plantes cultivées au Moyen âge, leurs aspects, textures, vertus à travers des animations et des ateliers. Et venez ensuite déguster le menu spécialement pour l'événement : Pâté en croûte médiéval !

Horaire : de 10H00 à 19H00
Tarif : entrée gratuite
Menu Taverne : 15 euros

Guesnain ▲

SOIREE A LA MUSETTE

Café de quartier + magasin fermier + salle d'expo + jardin : y a tout ce qui faut à La Musette... Dans une ambiance conviviale et festive, Ludivine la cheffe vous proposera un dessert Upernoir pendant la soirée Cabaret.

Horaire : à partir de 19H00
Adresse : Place de la Liberté, 59287 Guesnain, France
Téléphone : 03 59 66 00 60

Rieulay ▲

SOIREE FESTIVE UPERBIQUETTE AUX CHEVRETTES DU TERRIL

Venez profiter d'un moment de convivialité en pleine nature au milieu des biquettes. Musique, animations et bonne bouffe seront de la partie. Planche apéro, Barbecue et desserts tout noirs seront à déguster !

Horaires : 18 heures : traite en public.
Contact : <https://chevrettesduterril.fr>
Tarif : Entrée libre et gratuite.



Cité des Electriciens

INAUGURATION DE LA FRESQUE PHILIPPE BAUDELLOCQUE

Création en live de la fresque Pigeon Cosmique
Philippe Baudelocque promet de rendre un bel hommage à nos coulonneux et à la colombophilie, activité populaire emblématique du Bassin minier ! L'animal et le végétal, l'ici, l'ailleurs et le cosmos s'unissent sous vos yeux dans cette fresque monumentale.

Horaire : toute la journée
Lieu : Cité des électriciens

INAUGURATION D'EXPOSITION DU DESIGNER VALENTIN DEVOS

À l'occasion d'une exposition présentée dans un ancien coron minier de la Cité des Électriciens, un premier volet de l'enquête de Valentin Devos s'intéresse à la pratique de la collecte de terrain, et à la manière dont, au travers cette pratique, se tisse une relation entre le paysage et l'intimité de l'habitat. On y découvre une série d'objets racontant autant d'histoires de collectes, réalisés à partir des matériaux récupérés sur les terrils.
Parallèlement à cette exposition, une résidence de recherche sur le site d'un terril menée avec l'artiste Amélie Jouve, de concert avec Eden 62, organisme de protection départemental de la biodiversité, vise, elle, à porter une action directement dans le paysage, en revenant sur le terrain des terrils.

Horaire : 11h
Lieu : Cité des électriciens

Maison de la poésie

PIQUE-NIQUE POETIQUE SUR L'ART GASTRONOMIQUE AVEC LE CHEF GAUTHIER DU RESTAURANT LE HALL DE BETHUNE

Venez découvrir un lieu incroyable qu'est la Maison de la poésie des Hauts-de-France. Située au cœur du domaine de Bellenville, à l'orée de la forêt, cette villa vous accueille pour partager un temps de dégustation culinaire et sonore, autour de lectures de poèmes gourmands et savoureux. De quoi mettre les sens en éveil avant de partager le pique nique réalisé par le chef Gauthier Leprince. Le repas s'accompagne également d'un jeu d'écriture sur le thème de la gastronomie.

Poursuivez votre journée à la Cité des Électriciens à Bruay-La-Buissière, partenaire de l'événement Upermiam.

Horaire : 11h30
Lieu : Maison de la poésie des Hauts-de-France, 37 rue François Galvaire à Beuvry.
Tarif : 15 euros/ personne

Réservation : <https://www.tourisme-bethune-bruay.fr>

4JUN

Sin le noble

DINER INSOLITE PAR LA MAISON PREVOST

Au milieu d'un potager, venez déguster les plats concoctés par Jérôme Prévost, Chef du restaurant gastronomique du même nom.
Soir de pleine lune, l'ambiance sera inédite pour ce menu unique créé spécialement pour Upernoir. Un dîner sous serre et exclusif pour les chanceux qui auront pu

Horaire : 19H00
Tarif : 80 euros/ personne (boisson comprise), réservation obligatoire
Réservation : <https://boutique.maisonprevost.fr/fete-des-meres/>



7 JUN

Valenciennes ▲

CHABAUDICHOCOILATOUR

Une dégustation de chocolat noir dans les règles de l'art qui se fera par étapes et avec tous nos sens. On commence par observer les paysages miniers et le chocolat, le toucher, l'écouter, puis le sentir. Enfin on le goûtera, pour découvrir sa texture et percevoir les saveurs.

Alors, même si l'envie de fermer les yeux de plaisir est tentante, gardons-les bien ouverts pour profiter du spectacle d'un paysage complètement inédit.

Horaires :15h00 – Durée 1h30.

Lieu : Condé-sur-Escaut – Café Rando La Roselière.

Tarif unique 10 €

Inscription : <https://www.tourismevalenciennes.fr>



Rieulay ▲

TRANSHUMANCE SUR LE TERRIL DES ARGALÈS

La transhumance ce n'est pas qu'en montagne c'est aussi sur un terril.

Que diriez-vous d'une petite grimpe en haut d'un terril ? D'en-haut, vous devriez apercevoir Julien et son joyeux troupeau de biquettes. Il vous attend quelques mètres plus loin pour une transhumance unique. Tels de vrais bergers, vous menez ses chèvres jusqu'à la ferme pour assister à leur traite. Une randonnée magique et collective au cœur d'une nature authentique et paisible, comme une photo animée de la région. Après l'effort, le réconfort !

Au menu : dégustation d'Uper-produits locaux et apéro au bar- resto de la ferme.

Lieu : Les Chevrettes du Terril

Horaire : 9H30

Tarif unique 7 €

Réservation : <https://www.coeur-ostrevent-tourisme.fr>

8 JUN

Loos en Gohelle ▲

DINER INSOLITE A LA FERME GUILLEMANT

Au milieu d'un champ de pommes de terre, venez déguster les produits locaux dans une ambiance chaleureuse avec vue sur les terrils.

La cheffe du restaurant " Le Bistrot Cézarine, Christelle Tronczyk à Lens vous fera découvrir de nouvelles saveurs en accord avec les bières de la brasserie de Mai à Carvin

Horaire : 19H00

Lieu : La ferme Guillemant, 29 rue Carnot à Loos en Gohelle

Tarif : 35 euros/ personne

Réservation : www.tourisme-lenslievin.fr



9 JUN

Douai ▲

TROTT'EXPERIENCE – LE NORD DU DOUAISIS, ENTRE MUSEE ET BRASSERIE, EN TROTTINETTE ELECTRIQUE

Offrez-vous une expérience qui allie découverte, nature, sport et amusement en participant à une visite à trottinette électrique !

Longez le canal de la Scarpe avec Jérôme, votre accompagnateur et sillonnez le nord du Douaisis en passant devant le Musée-parc Arkéos et Orionis, le planétarium du Douaisis. Terminez en beauté cette promenade revigorante en dégustant le joyaux noir de la Brasserie La Fabriq' de Râches, la Stout !

Horaire : Vendredi 9 juin, à 17h30

Lieu : Parking de la brasserie artisanale La Fabriq' , 60 Quai du Canal, 59194 Râches

Tarif : à venir

Réservation : <https://www.douaisis-tourisme.fr>

Pecquencourt ▲

BALADE PEDESTRE CITES MINIERES

Considérées comme l'un des plus beaux fleurons du Bassin minier, les cités minières de Pecquencourt n'ont pas fini de vous surprendre croyez-nous !

Durant un peu plus d'une heure, on vous invite à explorer ces cités gorgées de pépites architecturales, d'anecdotes plus insolites que les autres et à comprendre le mode de vie si singulier des mineurs.

Alors enfilez vos plus beaux mocassins, on vous attend devant l'ancienne pharmacie des mines autrement dit l'office de tourisme !

Lieu : Cour Ostrevent Tourisme, 34 Rue de Chambéry, 59146 Pecquencourt

Prix : 5 euros

Réservation : <https://www.coeur-ostrevent-tourisme.fr>

Valenciennes ▲

APER0 RANDO "NOIR ET ART

Voilà une rando historico-insolite à la frontière de l'Art et du Patrimoine minier, qui s'achève au bord de l'eau avec un point de vue sur les terrils de la Bleuse Borne. Une marche de 7km qui débute en ville autour d'un apéro inédit ! Pas besoin de tourner sept fois sa langue dans sa bouche pour vous recommander la Lucullus de Valenciennes !

Ce feuilleté de langue de bœuf fumée et de mousse de foie gras est un véritable délice des Hauts-de-France. Pour l'occasion elle se marie avec le chocolat noir de Christophe Tahier. Le tout se déguste avec une bière noire de la micro-brasserie valenciennoise l'Au-delà.

Horaires :18h00. Durée 2h00

Lieu : départ & apéro : Au tour du kiosque. Place Verte 59300 Valenciennes

Tarif unique 10 € (Toast chocolat noir Lucullus + bière noire + rando)

Inscription : <https://www.tourismevalenciennes.fr>

9 JUN

Saint Amand les Eaux ▲

DINER AU CLAIR DE LUNE AUX THERMES DE SAINT-AMAND-LES-EAUX

Installé en lisière de forêt, le Centre thermal de Saint-Amand-les-Eaux affiche une architecture tout en transparence qui laisse entrer la lumière et module ses courbes sous les frondaisons avoisinantes.

Dégustez un repas noir en 8 services, accords mets et bières, en partenariat avec le Chef Véroone du Kursaal et la brasserie Cédille. Un moment de gourmandise dans un cadre bucolique suivi d'une baignade au clair de lune dans les Thermes de Saint-Amand-les-Eaux avec accès aux 5 bassins (33°C à 37°C). L'eau thermale est riche en minéraux pour une action anti-inflammatoire, magnésium pourvoyeur d'énergie et d'équilibre, et calcium pour une minéralisation optimale des os.

Lieu : les thermes de Saint Amand

Horaire : de 19h00 à 22h30 (Dîner de 19h00 à 21h00 puis baignade de 21h00 à 22h30)

Tarif : 45 euros/ personne

Réservation : <https://www.tourisme-porteduhainaut.com>

A prévoir : Un maillot de bain / Une paire de sandales anti-dérapantes / Un bonnet de bain / Une serviette / Un jeton pour le casier



Douai ▲

APER'EAU SUR LES BATEAUX PROMENADES DU VIEUX-DOUAI

Le soleil baisse à l'horizon, le ballet de la circulation s'apaise et le calme revient sur les bords de Scarpe. On pourrait même dire que la rivière n'est rien qu'à vous pendant une parenthèse suspendue et gourmande ! Des chefs, restaurateurs et traiteurs du Douaisis se jettent à l'eau et mettent les bouchées doubles pour vous offrir une expérience exclusive à bord des Bateaux Promenades du Vieux-Douai. Profitez d'une bouchée de leur confection et d'une boisson lors d'une balade en barque électrique dans la douceur d'une fin de journée. N'est-ce pas la meilleure façon de commencer une soirée estivale ?

Les samedis 3 et 10, dimanches 4 et 11 juin, à 18h30

Lieu: Place de Pollinchove, 59500 Douai

Tarifs : 12€ / 10€ réduit*

Réservation : <https://www.douaisis-tourisme.fr>

*Enfants de 6 à 18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, détenteurs carte d'invalidité, adhérents Amis de Douai.

ESCAPADE EN VEHICULE VINTAGE – SUR LES CHEMINS DE LA SENSEE

Au départ de la commune de Hamel, sillonnez les routes de l'Arleusis qui surplombent la Sensée. Profitez des paysages agricoles et laissez-vous enchanter par les mystères et légendes des lieux... Saurez-vous garder ces secrets ? Selon la saison, les producteurs chez qui vous vous arrêterez vous feront déguster leur spécialités. Vous traverserez les villages typiques de Lécluse, Estrées, Goeulzin, Roucourt, Erchin, Arleux, Villers-au-Tertre et Bugnicourt (sous réserve de modifications).

Horaire: 15h

lieu : Parking rue de l'Eglise, 59151 Hamel

Tarifs : 20 € / Réduit 15* €

*enfants de 10 à 13 ans.

Téléphone : 0682009236

Lens ▲

ATELIER DE TORREFACTION

Avec Laurent Baysse, l'or noir n'est pas le charbon mais le café. Champion de France de torréfaction 2021 et finaliste du concours des Meilleurs ouvriers de France, venez torréfier votre café et repartez avec votre propre sachet. Un atelier unique pour un véritable voyage gustatif et de découverte dans l'art de la torréfaction et du café.

Lieu : Lens-Liévin Tourisme, 16 Place Jean Jaurès – 62300 LENS

Horaires :

09h30 - 10h30

10h30 – 11h30

11h30 – 12h30

Tarif : 50 euros

Réservation : www.tourisme-lenslievin.fr



10 JUN

BALADE GUSTATIVE EN MOBYLETTE RETRO

Partez à la rencontre des producteurs du territoire sur une des mobylettes rétro de la Mob à Papa. Avec une Motobecane, une 102 ou une 103, parcourez le territoire comme dans les années 60 et 70 à travers une balade gustative. On sort son bandana, et on enfourche sa pétrolette pour se laisser fendre le bitume.

Lieu : Lens-Liévin Tourisme, 16 Place Jean Jaurès – 62300 LENS
Horaire : de 14H00 à 18H00
Tarif : 50 euros
Réservation : <https://tourisme-lenslievin.fr/>

Valenciennes

LEVER DE SOLEIL ET PETIT DEJ COULEUR CHARBON

Le matin est l'un des moments idéals pour observer le paysage minier remarquable de Chabaud-Latour depuis les berges de l'étang. Nous vous proposons de vivre une expérience unique couplée à un moment « hors du temps » ; un petit-déjeuner couleur charbon au lever de soleil et une immersion dans les archives municipales à la découverte de documents teintés de noir et de blanc.

Nous vous accueillons avant le lever du jour afin de profiter du réveil spectaculaire de la nature. Au programme : Balade contemplative, petit-déjeuner « monochrome » (Café Rémy, jus de fruits noirs, cake au charbon, confiture à la cerise noire). Les horaires seront affinés en fonction de l'heure du lever de soleil.

Horaire : 5h15
Lieu : Base de loisirs de Chabaud-Latour, parking Allée Richelieu 59153 Condé-sur-Escaut.
Tarif unique 10 € (Petit dèj+ marche contemplative + découverte des archives)

Inscription : <https://www.tourismevalenciennes.fr>

Rieulay

TRANSHUMANCE SUR LE NOIR TERRIL DES ARGALÈS

Départ en matinée vers 9h30 de la ferme avec le Chevrier (Julien), les biquettes et le chien de berger. Le public accompagne le troupeau jusqu'aux pâturages, sur le Terril des Argales. Pauses commentées le long du parcours sur le pourquoi de ces chèvres sur un terril du Bassin Minier classé Unesco. Arrivée aux pâturage, le groupe est libre de continuer à se promener sur le terril, puis retour libre à Chèvrerie pour un apéro festif.

Lieu : Chevrettes du Terril, terril des argales.

Tarif : 7 €

11 JUN

Cité des Electriciens

UPERTARTES

Dimanche après-midi, venez découvrir les tartes upermiam à la cité des électriciens et participer au concours de la meilleure tarte UPERMIAM. Plusieurs ateliers vous seront proposés, customiser votre vaisselle, teinture végétale, émail noir.... Cela dans une ambiance festive et conviviale

Horaire : à partir de 16H00
Lieu : Cité des Electriciens, Rue Franklin, 62700 Bruay-la-Buissière
Tarif : plus d'information sur ce moment de clôture sur le site www.upernoir.fr et sur le site www.citesdeselecticiens.fr



Pour se régaler à toutes heures, nos partenaires métiers de bouche ont imaginé des propositions culinaires sur place ou à emporter, qui revisitent les classiques de notre terroir : suivez le fil noir !

Retrouvez toutes les adresses Upermiam également sur le site upernoir.fr

Porte du Hainaut

- Auberge Le Kursaal - Saint Amand-les-Eaux
- Au Gré des Sens - Rosult
- Le Carô - Wallers - Arenberg
- Le Presbytère - Lecelles
- L'auberge des Cigognes - Wallers - Arenberg
- La brasserie BB - Hérin
- Brasserie du Stéph - Rosult
- Pâtisserie Boucher - Saint-Amand-les-Eaux
- Cake by Chris - Saint-Amand-les-Eaux
- Brasserie Cédille - Flines-lez-Mortagne

Valenciennes

- Lucullus - saveurs ajoutées - Prouvy
- Les Cafés Rémy - Valenciennes
- Boulangerie Papillon - Valenciennes
- Les sirops Guiot - Crespin
- Brasserie d'Amblise - Crespin
- Brasserie Au Delà - Valenciennes
- Brasserie artisanale Terre & Tradition - Valenciennes
- Autour du Chocolat - Valenciennes
- Les vins des Coteaux de l'Escaut - Valenciennes

Coeur D'ostrevent

- Les Chevrettes du Terril - Rieulay
- La Grange - Marchiennes
- Distillerie les Enfants de Vauban - Somain
- Officine des Gourmandises - Pecquencourt
- Le Briquet - Centre Historique Minier de Lewarde

Douai

- Maison Prévost - Douai
- La Ferme Du Petit Cuincy - Cuincy
- La Taverne d'Arkeos - Douai
- Pâtisserie Cucci - Douai
- Kulinaire By Kenza - Douai
- La Musette - Guesnain
- Les Jardins de Cocagne - Sin-le-Noble

Lens Liévin

- Petit Grandeur Chocolaterie - Grenay
- Brasserie Castelain - Bénifontaine
- Brûlerie du Cantin - Lens
- La Ferme de l'Espérance - Sallaumines
- La Ferme Guillemant - Loos-en-Gohelle
- Papas Fritas - Lens
- Mustang Burger - Méricourt
- L'ImBeertinence - Lens
- Médiathèque Estaminet - Grenay
- Tos Distillerie - Aix-Noulette
- Le Bistrot Cézarine - Lens

Béthune-Bruay

- Sébastien Renard - Béthune
- Brasserie la Brèche - Béthune
- Brasserie de la Lawe - La Couture
- Brasserie Artésienne - Haisnes
- Brasserie Dubois-Norrent- Fontes
- La Ferme des Auges - Billy Berclau
- Le domaine d'Helant - Ecquedecques
- Ferme Les Caperies - Richebourg
- La Vallée des Vaches - Magnicourt-en-Comté
- Le Château de Beaulieu - Busnes
- Restaurant du Parc d'Olhain - Maisnil-lès-Ruitz
- Le comptoir du Lys - Aire-su-la-Lys



AUBERGE LE KURSAAL

Ce n'est pas pour rien que l'Auberge du Kursaal a été labellisée "Artisan en or". Une cuisine locale et responsable à retrouver pendant tout UPERNOIR. Le Chef Véroone concocte des recettes qui mettent le noir dans tous ses états. Cette année, maki noir, forêt noire seront à la carte pour un menu rempli de saveurs.

Adresse : 1278 Rte la Font Bouillon, 59230 Saint-Amand-les-Eaux
Téléphone: 03 27 48 89 68

AU GRE DES SENS

Le Chef Arnaud Hianne vous propose un menu Upermiam inédit !
Entrée : Langoustines marinées au Timut et agrumes, voile d'encornet et émulsion à l'encre de seiche.
Plat : Ravioles au charbon végétal, effiloché de cochon Bleu, Blanc, Coeur cuite en basse T° aux petits légumes de la Ferme d'Arnaud, jus et crème glacée maison à l'ail noir.
Dessert : Entremets Sésame Noir, biscuit madeleine, mousse sésame noir, insert fraise citron

Au menu le vendredi 9 juin et samedi 10 juin
Adresse : 321 Rue de l'Alène d'Or
59230 Rosult
Téléphone : 03 27 47 30 90

LE CARO

Nouveau lieu culinaire face à l'emblématique site minier de Wallers Arenberg, Juliette propose un menu noir avec une expérience inédite : diner dans le noir le jeudi 1er juin.

Adresse : 1 Av. d'Arenberg, 59135 Wallers, France
Téléphone : 03 27 19 27 50



LE PRESBYTERE

Rendez-vous au Presbytère - restaurant bistronomique Gault & Millau 2020 où les idées fermentent, pour vous proposer du local à la touche UPERNOIR. Cocktail "le noir désir" et entrée upernoir

Adresse : 1608 Rte de Roubaix, 59226 Lecelles, France
Téléphone : 03 27 43 47 20



L'AUBERGE DES CIGOGNES

Nichée dans un écrin de verdure depuis 1965, l'équipe vous concocte un suprême de volaille sauce charbon pendant Upernoir. La cuisine est savoureuse dans ce resto familial.

Horaires d'ouverture : du lundi au dimanche tous les midi sauf le samedi
Adresse : 121 Rue Jean Jaurès, 59135 Wallers, France.
Téléphone : 03 27 35 67 02

LA BRASSERIE BB

La brasserie Bonne Bière est implantée sur l'ancien carreau de fosse d'Hérin près de Saint- Amand-les-Eaux. Pendant UPERNOIR une Stout, la plus sombre des bières vous sera proposée.

Horaire d'ouverture : du mardi au samedi de 11H30 à 14h00- 17h00-20h00
Adresse : 36ter Rue Emile Zola, 59195 Hérin, France.
Téléphone : 07 83 24 26 76

BRASSERIE DU STEPH

Fabrication de bières PUR MALT, non filtrées, non pasteurisées et fermentées en bouteilles. La fabrication est naturelle et longue (5 semaines) ce qui laisse le temps aux arômes de houblon et de malt de se développer en toute harmonie. Pendant Upernoir retrouverez les bières au restaurant au Gré des Sens.

Horaire d'ouverture : du jeudi au samedi de 16h30 à 18h30
Adresse : 525 Rue du Faubourg, 59230 Rosult, France.
Téléphone : 06 76 43 69 48

BOULANGERIE BOUCHER

Pain noir, dessert, la boulangerie proposera un sandwich inédit Upermiam à déguster lors des visites sur le pouce organisées par l'Office de Tourisme de Porte du Hainaut. Et du 1er au 11 juin, réservez la veille votre sandwich Upernoir, tarif 5 euros
Pain viennois charbon graine de sésame sauce crème moutarde à l'ancienne jambon fumé des Hauts de France
fromage 'Le St Amand "
Mesclun de salade.

Adresse : 10 Rue d'Orchies, 59230 Saint-Amand-les-Eaux, France.
Téléphone : 03 27 48 44 97

CAKE BY CHRIS

Il y aura foule dans la boutique pour découvrir la création unique à base de chocolat concoctée par Chris ! On en salive d'avance !
Pâtisserie moelleux chocolat noir full black avec son colorant charbon végétal naturel à découvrir le 7juin.

Adresse : 32 Rue Thiers, 59230 Saint-Amand-les-Eaux.

BRASSERIE CEDILLE

Depuis avril 2022, Max, Clément et Florian, 3 amis brasseurs, se sont lancés dans la folle aventure de la bière artisanale, après 3 ans de brassage en amateur. Une chance pour eux de pouvoir s'installer dans les locaux de l'ancienne brasserie Blauwart-Namur, active jusqu'en 1954 ! Max, le brasseur, est en effet le petit-fils de Gustave Namur, dernier brasseur en date dans ces locaux. Retrouvez les bières lors du diner au clair de lune.

Adresse : 2 Bis Rue du Fort, 59158 Flines-lès-Mortagne
Téléphone : 07 65 80 69 44



LUCULLUS ET CONFITURES

La maison Lucullus, spécialiste des saveurs, possède 4 confitures médaillées. Venez déguster les produits de la maison pendant les parcours touristiques proposés par l'Office de Tourisme de Valenciennes.

Adresse : 325, rue Aimé Césaire, 59121 Prouvy.
Téléphone. : 03 27 51 89 10



LES CAFES REMY

Torréfacteur artisanal depuis trois générations, les Remy perpétuent la tradition familiale de la torréfaction “lente” dans le but de proposer une gamme de cafés adaptés à chaque humeur de la journée. Les amoureux du grain ont la possibilité de l’acheter directement en vrac dans la nouvelle boutique et même d’assister à la torréfaction en direct.

Adresse : 1 Place Poterne
Marché couvert
59300 Valenciennes Heures d’ouverture

Téléphone : 03 27 46 19 57

BOULANGERIE PAPILLON

Fondée en 2014 par messieurs Ahmed et Mohamed Maaref avec beaucoup de passion pour l’art de viennoiserie, les frères Maaref ont décidé de lancer Papillon. Retrouvez la dégustation de Pain Curcuma Charbon à la boutique et lors des parcours touristiques de l’Office de Tourisme de Valenciennes

Adresse : 8 Rue de la Paix, 59300 Valenciennes

LES SIROPS GUIOT

Connu pour ses différents parfums, Guyot propose un parfum inédit concocté lors du tricentenaire de la découverte du charbon à Fresnes-sur-Escaut : un sirop à base de mûre et de genièvre. Venez découvrir les nouveaux sirops lors de la clôture UPERNOIR à la Cité des Electriciens.

Adresse : Pas de boutique, achat sur <https://lamaisonguiot.com/>

BRASSERIE D'AMBLISE

Du noir charbon à la bière !

Reynald Grzelczyk, propriétaire de la micro brasserie d'Amblise, a créé la 1720, une bière blonde pour le tricentenaire de la découverte du Charbon à Fresnes-sur-Escaut. Pendant UPERNOIR, il propose un atelier à sa micro-brasserie pour la mise en avant de cette bière.

Adresse : 42 Rue du Moulin, 59154 Crespin

Téléphone : 06 16 96 88 00

BRASSERIE AU DELA

A la micro-brasserie Au delà, le brassage de bière est avant tout une philosophie de vie.

La qualité de produits vivants et vibrants avant tout, la bière représente la notion de partage, d’échange et de découverte. Et aussi une qualité pression jusqu’à la dernière goutte !

Adresse : 148 Rue Déportés du Train de Loos, 59300 Valenciennes
Téléphone : 06 86 61 47 44

BRASSERIE ARTISANALE TERRE & TRADITION

Sylvain est un créateur de saveurs et de défis. Il est médaille d’Or du Concours général agricole au Salon de l’Agriculture 2019. Il ose ... de la bière au cacao à celle à l’ail noir, c’est en allant toujours de l’avant qu’il s’est forgé sa réputation.

Adresse : 61 Rue Jean Monnet, 59269 Quérénaing
Téléphone : 03 27 27 85 66

LES VINS DES COTEAUX DE L'ESCAUT

C'est sur ces coteaux que pousse un des plus septentrional vignoble France, dont est issue la cuvée Watteau. Il s'étend sur 54 hectares et compte 4750 m de berges. Il permet à chacun de pratiquer une variété d'activités de plein air et de profiter de la nature généreuse à deux pas du centre-ville.

Un temps de découverte est organisé avec l'Office de tourisme de Valenciennes.

Horaires d'ouverture : sur rendez-vous

Adresse : APEI du Valenciennois, 2a, avenue des Sports, 59410 Anzin.

Téléphone : 03 27 42 86 30

AUTOUR DU CHOCOLAT

Christophe Tahier vous fait découvrir le chocolat noir sous toutes ses formes avec la découverte d'un chocolat spécial UPERNOIR ! Un chocolat qui sera noir mais avec un goût qui nous amènera ailleurs. On a hâte !

Adresse : Sous-sol du kiosque, place verte derrière le musée
59300 Valenciennes
Téléphone : +33 6 66 08 39 45



LA GRANGE

C'est un endroit presque tenu secret à l'orée de la forêt. Ici tout est fait maison, des pains au ketchup. Le menu change toutes les semaines en fonction des envies et des produits des petits producteurs. La cuisine peut s'apparenter à de la street-food du monde réalisée à partir de produits régionaux issus de l'agriculture biologique.

Adresse : 49 Hameau d'Elpret, 9870 Marchiennes .Téléphone : 06 60 82 74 03

OFFICINE DES GOURMANDISES

L'office de tourisme de Coeur d'Ostrevent ouvre bientôt son restaurant au coeur de la cité minière de Pecquencourt et pour le mois de juin, le Chef vous réserve un menu upermiam !

Adresse :34 Rue de Chambéry, 59146 Pecquencourt. Téléphone : +33 3 27 08 45 06

DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

Ici on ne broit pas du noir, on le distille pour le boire. Et oui avec du Gin ! Il faut reconnaître que c'est du brutal. Après le Gin à l'ail noir de la première édition. Christian vous réserve pour cette deuxième édition une nouvelle recette.

Horaires d'ouverture : sur rendez-vous
www.distillerie-vauban.fr
Adresse : 283 Rue Philibert Delorme Cellule D, 59490 Somain

KULINAIRE BY KENZA

Oh la la, les bouchées sucrées concoctées par Kenza sont à tomber. On fonce dans ce joli salon de thé où la vue sur l'atelier nous donne l'eau à la bouche. Madeleine au charbon et chocolat fumée, truffe chocolat trompe l'œil charbon à emporter, crème brûlée à la chicorée ou les profiteroles au sésame noir à déguster sur place.

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 9H00 à 19H00 et le dimanche de 9H00 à 13H00
Adresse : 2 Rue de Valenciennes, 59500 Douai,
Téléphone : 09 79 03 66 80

LA MUSETTE

Café de quartier + magasin fermier + salle d'expo + jardin : ya tout ce qui faut à La Musette ! Pendant le concert du samedi 3 juin, on se délecte de l'Uperdessert concocté par la Cheffe Ludivine : meringue noire avec sa mousse chicorée café ornée de fruits rouges.

Adresse : Place de la Liberté, 59287 Guesnain, France
Téléphone : 03 59 66 00 60

LE JARDIN DE COCAGNE DU RAQUET

Ils produisent des légumes bio, solidaires et de saison. Pour son dîner insolite, la maison Prévost va sublimer ses légumes dans un cadre bucolique, le joli potager du jardin.

Adresse : Chem. des Allemands, 59450 Sin-le-Noble, France
Téléphone : 06 60 09 38 68

MAISON PREVOST

Le Chef propose un menu noir au restaurant gastronomique mais aussi à emporter, axé sur les produits noirs, produits fermentés ou bien frits. Il vous propose le dimanche 4 juin un dîner insolite avec les jardins de Cocagne.

Adresse : 10 Rue de la Massue, 59500 Douai
Téléphone : 03 3 27 86 59 97

LA FERME DU PETIT QUINCY – POTDEVIN CARON

Ail ail ail, tressé, fumé , noir comme un bonbon de Zan. L'ail noir est un produit fermenté et millésimé . Vous pourrez découvrir ce produit dans les différents plat de Chistophe Dufossé ou du Chef Jérôme Prévost

Adresse : 535 rue Charles Behague, 59553 Quincy

Téléphone : 03 27 88 84 77

LE BRIQUET DU CENTRE HISTORIQUE MINIER DE LEWARDE

Après la visite du plus grand musée minier d'Europe, faites une pause gourmande au briquet ! Un menu local concocté par le nouveau Chef du restaurant.

Entrée : La bowette de la fosse Delloye
Plat : Le briquet réactualisé du mineur
Dessert : Le Boulet de charbon à notre façon

Adresse : Fosse Delloye, Rue d'Erchin, 59287 Lewarde, France
Téléphone : 03 27 95 82 82
<https://www.chm-lewarde.com/fr/>

LA TAVERNE D'ARKEOS

La taverne vous fait découvrir des saveurs médiévales inédites. Pour Upermiam, le Chef réinterprète le pâté en croûte, un plat qui a la cote ! On a hâte de le découvrir après une visite de ce site qui retrace l'histoire de nos ancêtres sur 200 000 ans.

Adresse : 4401 Rte de Tournai, 59500 Douai, France
Téléphone : +33 3 27 71 18 00

www.arkeos.fr

BOULANGERIE VINCENT CUCCI

Vincent Cucci propose pendant Upernoir de vous faire découvrir un chocolat à la Chicorée. Vous y retrouverez aussi Le Merlin, une spécialité made in Douai...à croquer !

Adresse : 160 Rue de la Mairie, 59500 Douai,
Téléphone : 03 27 97 63 86



PETIT GRANDEUR CHOCOLATERIE

Trois fois plus légère qu'une praline classique, Patrick Lippens réinvente non seulement la praline, mais aussi la manière dont elle se déguste et se partage.
"L'originalité est notre raison d'être, telle une boîte à idées, nos clients viennent chez nous pour être agréablement surpris !" Patrick Lippens

Adresse : Bd de l'Église Saint-Louis, 62160 Grenay, France

Téléphone : 03 21 44 65 70

BRASSERIE CASTELAIN

Créée en 1926 à Bénifontaine, petit village situé au cœur de l'Artois, la Brasserie Castelain demeure près d'un siècle plus tard une PME familiale et indépendante.
Créatrice de bières de spécialité, alliances savoureuses entre tradition et modernité, la Brasserie Castelain accompagne les instants de partage et de convivialité des épicuriens au travers de ses différentes gammes CH'TI, JADE, CASTELAIN et CADETTE.

Adresse : 13 Rue Pasteur, 62410 Bénifontaine
Téléphone : 03 21 08 68 68

BRULERIE DU CANTIN

Quand Laurent Baysse torréfie le café, toute la ville de Lens est embaumée de cette douce odeur. Tout le mois de juin, ce torréfacteur passionné proposera des ateliers pour découvrir la fermentation du thé et des produits noirs de café. Venez aux ateliers organisés par l'Office de Tourisme de Lens-Liévin.

Adresse : 61 rue René Lanoy, 62300 Lens

Téléphone : 03 21 28 01 10

LA FERME L'ESPERANCE

C'est depuis 1895 que la famille d'Aurore cultive sur cette terre. Engagée dans une logique durable et respectueuse de la nature, la Ferme l'Espérance porte bien son nom...

Adresse : 338 Rue Paul Cayet, 62430 Sallaumines

LA FERME GUILLEMANT

A la Ferme, c'est avant tout une histoire de famille !
Une famille avec Thomas aux manettes qui a à cœur de proposer des produits de qualité et de saison. Depuis la ferme, on voit les terrils de Loos-en-Gohelle. ça ne gâche pas le plaisir d'aller chercher les produits à la ferme.
Un dîner insolite sera organisé pour découvrir les produits locaux du bassin minier.

Adresse : 29 Rue Carnot, 62750 Loos-en-Gohelle, France

Téléphone : 06 82 11 10 80

PAPAS FRITAS

Ici on danse la salsa... noire ! Les fritas à la papas, c'est un peu de Mexico à Lens. Grégory Florent façonne les quesadillas pendant que Christelle s'occupe de faire dorer les frites : voyage garanti avec ses spécialités mexicaines sur le pouce et revisitées à la mode nordiste... et d'UPERNOIR .

Adresse : Place Cauchy, 62300 Lens

MUSTANG BURGER

Serge, Perrine et leurs équipes sont pleins d'idées et sortent le grand jeu UPERNOIR : un burger gaillette noir, une salade couleur charbon, une sombre carbonnade, une frite à la sauce balsamique ! On peut prendre à emporter mais c'est chouette de pouvoir manger au pied du Bossu de Méricourt.

Adresse : Avenue de Floha, 69680 Méricourt



L'IMBEERTINENCE

Une carte simple et savoureuse qui fait l'unanimité depuis 3 ans maintenant. On vient aussi trouver refuge dans ce resto, pour la belle carte de bières que l'équipe a plaisir à vous faire découvrir. On ne boude pas son plaisir à découvrir la boutique qui permet de ramener les bières à la maison. Pour Upernoir, on dégustera un dessert inédit !

Adresse : 20 Rue de Paris, 62300 Lens.

Téléphone : 03 21 78 36 33

LA MEDIATHEQUE ESTAMINET

Des livres et un estaminet. Un cocktail gagnant pour cet endroit convivial et familial. Pendant Upernoir venez découvrir la fresque du street-artiste Alèxone Dizac sur le parvis du collège de Grenay et venez boire un café à la médiathèque.

Adresse : 2ter Rue Jules Guesde, 62160 Grenay.

Téléphone : 03 66 54 00 54

TOS DISTILLERIE

La Distillerie TOS est née en 2017 au cœur de la brasserie Saint-Germain à Aix-Noulette, lancée en 2003. La brasserie lance alors la Page 24, une bière artisanale appréciée par les amateurs. La distillerie TOS produit aussi bien du gin (de Gohelle) et du genièvre (Boutefeu) que de l'eau-de-vie de bière (Humulus) et du whisky. Fort de leur savoir-faire, la distillerie proposera une recette de cocktail noir. A déguster avec modération évidemment.

Adresse : 26 route d'Arras, 62160 Aix-Noulette.

Téléphone : 03 21 72 24 24



SEBASTIEN RENARD

Animé d'une passion et d'une rigueur sans faille pour son métier, Sébastien Renard vient d'ouvrir son restaurant là où un certain Marc Meurin a débuté. Un signe pour celui qui a fait ses armes chez cet ambassadeur étoilé du territoire. Emotion, de saison et local. 3 mots connectés avec ce jeune Chef !

Adresse : Bd Kitchener, 15 Pl. de la République, 62400 Béthune.

Téléphone : 03 21 26 42 76

BRASSERIE LA BRECHE

Connu pour sa bière "Le temps Perdu, la brasserie vous proposera de déguster sa nouvelle bière autour d'un atelier bière-fromage avec fromagerie épicerie fine "La Prairie.

Adresse : 90 Rue Sadi Carnot, 62400 Béthune.

Téléphone : 06 49 35 92 30

BRASSERIE DE LA LAWE

Frédéric Desmedt a décidé de fonder sa micro-brasserie au sein de la ferme familiale. Bien en a pris à ce talentueux autodidacte puisque sa bière La Belotte a créé la surprise en remportant la médaille d'or au Salon de l'agriculture de Paris en 2019.

Adresse : 1172 rue du Pont d'Agronsart, 62136 La Couture.

Téléphone : 0617316641

BRASSERIE DUBOIS

Morgan Dubois concasse le malt, brasse le moût obtenu, le fait fermenter dans les cuves qui se trouvent derrière son comptoir. Dans son établissement, pas de bar intégré : il produit des bières en fût ou en bouteilles qu'il vend au détail, ou dans des bars et cafés du secteur. Il a récemment créé l'Élixir de bière en partenariat avec la distillerie des enfants de Vauban.

Adresse : 83 rue Nationale, 62120 Norrent-Fontes.

Téléphone : 06 65 60 90 32

BRASSERIE DELBEKE

Fervent défenseur de l'art du brassage de la bière, la Brasserie Delbeke allie tradition, créativité et audace pour réaliser une gamme incomparable de bières locales. La Quille est la bière déclinée en différents brassages selon la saison.

Adresse : 141 Rte d'Estaires, 62840 Lorgies.

Téléphone : 06 27 61 37 27

<https://www.brassriedelbeke.fr/>

FERME LES CAPERIES

C'est une vieille maison de famille. Entre confitures maison et animaux de la ferme, on y passe des week-ends savoureux. Le plus dur, c'est d'en repartir. Surtout qu'Hélène vous proposera des ateliers culinaires pendant Upernoir.

Adresse : 106 Rue des Charbonniers, 62136 Richebourg.
Téléphone : 06 07 91 59 62

LA VALLEE DES VACHES

Clémence grandit au sein de la ferme familiale, Elle rejoint la ferme et crée sa société, « La Vallée des Vaches » en octobre 2020 avec un atelier de transformation de lait ainsi qu'un point de vente. Clémence transforme son lait principalement en yaourt brassé sur coulis, beurre, crème fraîche, fromage blanc et occasionnellement elle fait des tartes au libouli.

Adresse : 2 rue de la Marlette, Magnicourt-en-Comté, France
Téléphone : 06 58 95 09 68



RESTAURANT DU PARC D'OLHAIN

Entre deux activités ,rendez-vous à la caravane du parc pour des upersmoothies colorés. Pendant Upernoir venait aussi déguster la fameuse glace noire.

Adresse : Rue de Rebreuve, 62620 Maisnil-lès-Ruitz.
Téléphone : 03 21 27 91 79

LE COMPTOIR DU LYS

Au comptoir du Lys, on torréfie depuis 1922 et c'est d'ici que sort le désormais célèbre Café du Ch'ti. Des visites et dégustations sont possibles sur rendez-vous du lundi au vendredi pendant Upernoir. Le projet de grains de café au chocolat est développé avec La ferme aux Chiconnettes.

Adresse : 10 rue des Alliés 62120 Aire sur la lys.
Téléphone : 03 21 39 22 20

LE HALL – QUAI DE LA STREET FOOD

Qui dit street-food, dit saveurs du monde. Dans cet espace contemporain, on prend le temps de partager, de discuter. Après manger, on resterait bien encore un peu. ça tombe bien, on peut profiter du wifi pour travailler... un peu. Pour upernoir, un dessert noir inédit !

Adresse : 795 Av. du Maréchal Juin, 62400 Béthune.
Téléphone : 09 81 99 56 85

LA BRASSERIE ARTESIENNE

Des bières artisanales de qualité dans le respect des traditions des bières du Nord. La valeur sûre des Hauts-de-France. Des noms rigolos “Fée Torchette”, “Bon samaritain” “Capitaine Fracasse”... pour des bonnes bières du Nord

Adresse : 14 Rue du Marais, 62138 Haisnes.
Téléphone : 06 84 26 11 15

LA FERME DES AUGES

Artisans glaciers et chocolatiers, Céline et Sébastien opèrent leur magie dans une ancienne ferme. L'ensemble des produits sont fabriqués intégralement dans leurs ateliers, du praliné aux ganaches pour les chocolats avec une sélection de chocolat de couverture d'origine. Pour Upernoir, ces amoureux du Bassin minier ont préparé une recette gourmande spéciale !

Adresse :2 bis rue Pasteur, 62138 Billy Berclau.
Téléphone : 06 87 21 67 48

LE DOMAINE D'HELANT

Situé dans un cadre verdoyant, le domaine d'Hélant est composé d'un restaurant et de chambres d'hôtes. La cheffe vous réserve un menu noir composé de produits frais et locaux : chocolat, betterave rôtie, radis noir ...

Adresse : 23 Rue Principale, 62190 Ecquedecques.
Téléphone : 06 14 82 65 84

LE NOIR DANS TOUS SES ÉTATS

UPERNOIR

Retrouvez-nous sur :

www.upernoir.fr

www.autourdulouvre.lens.fr

 @autour_du_louvre_lens

 @AutourduLouvreLens

 Autour du Louvre-Lens