

- Mentions légales -

Directeur de publication : François-Xavier Villain
Comité de rédaction : Comité de pilotage "circuits courts", l'équipe du Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Région Nord Pas-de-Calais et l'Office de Tourisme du Cambrésis.

Conception graphique : Yannick Prangère
Graphiste indépendant • www.mesimages.org

Impression : Imprimerie Monsoise
5 avenue Léon Blum, 59370 Mons en Baroeul

Ce guide a été réalisé et financé par le Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis avec le concours financier de l'Europe au titre du programme Leader 2007-2013. Il référence les lieux de vente directe de produits agricoles sur le territoire du Cambrésis. Les contacts indiqués sont ceux des agriculteurs et apiculteurs professionnels ayant souhaité y figurer.

- Contact -

Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis

3 rue d'Alger, 59400 Cambrai

Tél : 03 27 72 92 60

Fax : 03 27 82 57 49

secretariat@paysducambresis.fr

www.lecambresisenprojet.com

- Sources -

Crédits Photos : Le Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis et le Comité de Promotion Nord-Pas de-Calais - www.saveurs-npdc.com



SAVEURS DU CAMBRÉSIS

Guide des produits
locaux et spécialités



SAVEURS DU CAMBRÉSIS

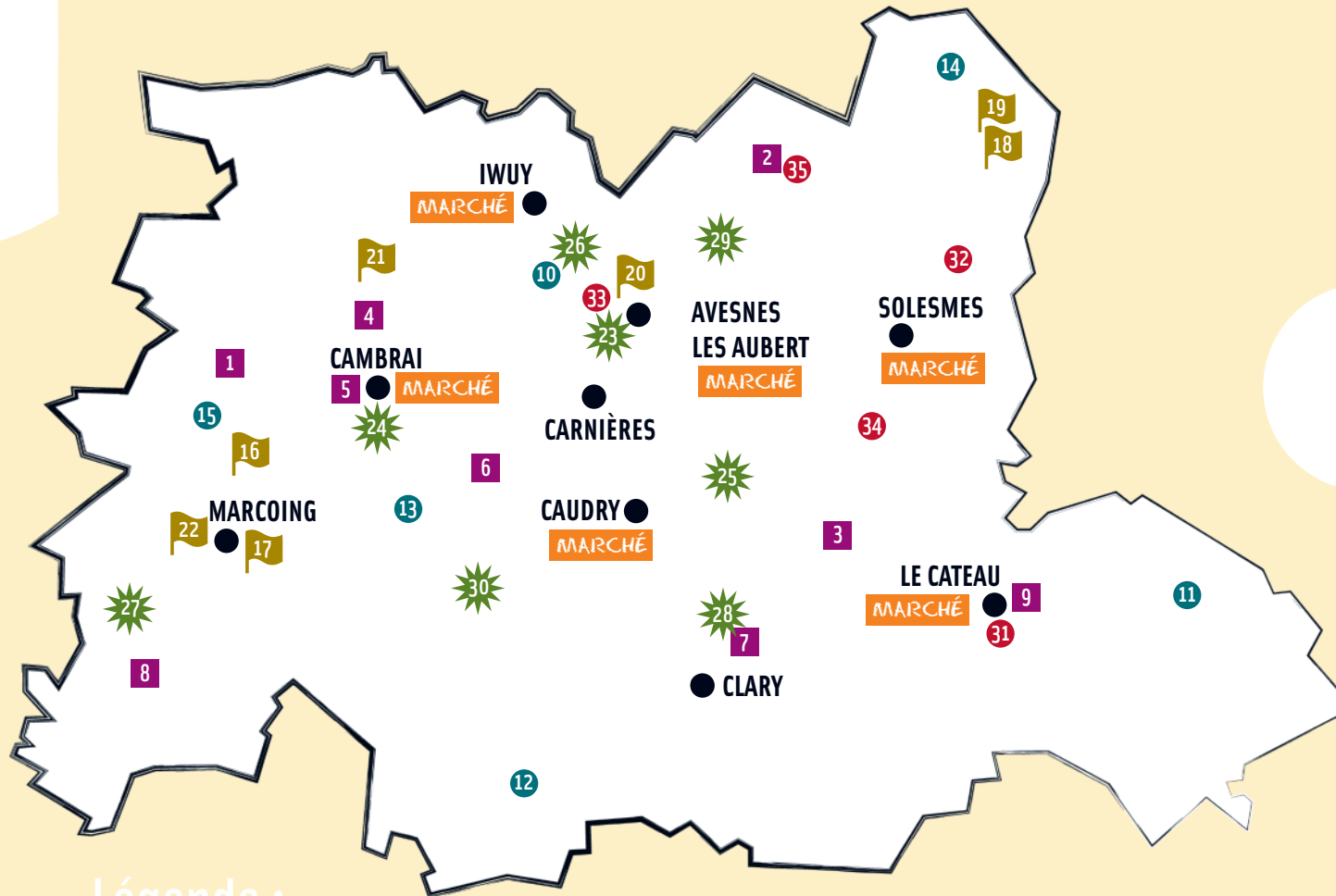
1. LA FERME DES 3 TILLEULS
2. LES CHAPONS DE SAULZOIR
3. FERME DES 4 SAISONS
4. EARL DES PRÈS
5. LA PETITE FERME DU CAMBRÉSIS
6. ÉLEVAGE DU REGARD
7. ÉLEVAGE DES AUBÉPINES
8. EARL DUCHEMIN
9. FERME DU CHEMIN VERT

10. FRANCIS DEFOSSEZ
11. EARL DELVA
12. EARL DOUCHET
13. GRÉGOIRE SAUVAGE
14. LA CHÈVRIÈRE DE L'ÉCAILLON
15. PASCAL BUIRETTE

16. EARL JOLI MAI
17. EARL DHALLUIN
18. JEAN-CLAUDE MARÉCHAL
19. GAEC LHOTELLERIE
20. GAEC DROULEZ
21. GAEC GRUSON
22. FERME MALDERET

23. LA FERME DU PONT À VAQUES
24. GAEC GOSSELET
25. LA FERME D'AULICOURT
26. LES PRODUITS DU CAMBRÉSIS
27. SARL DE L'AUBERTIN
28. LA CUEILLETTE DU TRONQUOY
29. CUEILLETTE DE SAINT AUBERT
30. LES VERGERS DE VAUCELLES


31. BRASSERIE HISTORIQUE DE L'ABBAYE DU CATEAU
32. MICHEL PONCHAUX
33. MIELLERIE DU BADINAGE
34. LE RUCHER DU MOULIN
35. LES VERGERS DE SAULZOIR



Légende :

 Viandes • charcuteries du Cambrésis

 Produits laitiers du Cambrésis

 Endives et pommes de terre du Cambrésis

 Légumes et fruits du Cambrésis

 Douceurs du Cambrésis

Au carrefour des départements du Nord, du Pas de Calais, de l'Aisne et de la Somme, le Cambrésis présente la particularité d'offrir une qualité de vie qui repose sur une harmonie entre le rural et l'urbain.

Riche d'un patrimoine qui illustre l'énergie et le savoir faire des hommes de son territoire et dont témoignent les magnifiques fermes dispersées dans ses nombreux villages, le Cambrésis continue de régaler ses habitants et visiteurs en leur offrant une large variété de produits traditionnels savoureux... il y en a ainsi pour toutes les papilles !

Ce guide des « Saveurs du Cambrésis » est né du partenariat entre le Syndicat Mixte du Pays de Cambrésis et les producteurs du territoire, tous animés par la volonté de valoriser les productions locales et les points de vente directe.

Complice de vos achats locaux, ce guide vous permet de tisser des liens directs avec celles et ceux qui contribuent à maintenir l'excellence culinaire du Cambrésis.

François-Xavier Villain

Président du Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis

Jean Béguin

Président du comité de Programmation Leader

Michel Hennequart

Élu référent du Programme Leader

Viandes • charcuteries du Cambrésis

Un grand nombre de plats composant notre alimentation quotidienne, est élaboré à partir de viandes (ou de leurs dérivés), ce qui nécessite un « savoir-faire », de l'élevage à la préparation. À travers l'histoire de leurs terroirs, et de leurs pratiques, les producteurs du Cambrésis vous proposent une palette de produits pour tous les goûts : dindes, chapons, poulets, bœufs, porcs, agneaux, rillettes de volaille, pâtés de foie, andouillettes, ... qui satisferont toutes vos envies.

Soucieux d'offrir des produits de qualité, les producteurs du Cambrésis vous attendent pour vous en faire découvrir les saveurs.

LA FERME DES 3 TILLEULS

7 rue d'en Haut
59554 SAILLY LEZ CAMBRAI
06 71 06 73 54
03 27 81 85 51
lestroistilleuls@gmail.com
www.les3tilleuls.fr
À la ferme : jeudi et vendredi : 9h à 12h30 - 14h à 19h,
samedi : 14h à 17h et sur le marché de Cambrai.

1 porcs
volailles
bovins



LES CHAPONS DE SAULZOIR

14 rue Jean Jacques Rousseau
59227 SAULZOIR
03 27 74 00 18
leschaponsaulzoir@netcourrier.com
www.chapons-saulzoir.com
À la ferme : vendredi et samedi en journée.
À commander par téléphone ou mail tout au long de
l'année. Le producteur propose aussi du vin de
rhubarbe et des jus de fruits.

porcs
volailles
bovins

2

FERME DES 4 SAISONS

68 route nationale
59540 INCHY
03 27 85 07 62
À la ferme : mardi au samedi : 9h à 12h30 - 14h à 19h.

porcs
volailles
bovins

3

EARL DES PRÉS

2 rue de l'église
59161 RAMILLIES
06 15 91 14 91
ra.nicoangel@hotmail.fr
Vente directe à la ferme de viande au détail ou en
colis. Réservations par téléphone ou par mail.

volailles
bovins

4

LA PETITE FERME DU CAMBRÉSIS

22 rue d'Arras
59400 CAMBRAI
03 61 41 43 17
À la ferme : vendredi et samedi :
16h à 19h et sur le marché de
Cambrai le samedi matin.

volailles
lapins

5

ÉLEVAGE DES AUBÉPINES

15 rue Jean Jaurès
59225 MONTIGNY EN CAMBRÉSIS
03 27 85 07 40
sebastien.de-neve@wanadoo.fr
Vente directe à la ferme de viande
en colis de 10kg.
Réservations par téléphone ou par
mail.

bovins

7

FERME DU CHEMIN VERT

RN43 Route de Bazuel
59360 LE CATEAU CAMBRÉSIS
03 27 84 08 27
À la ferme : mercredi au vendredi :
14h à 18h30 et le samedi : 9h à 12h -
14h à 18h30.
Le producteur propose aussi des
légumes et des fraises.

volailles

9

ÉLEVAGE DU REGARD

7 route nationale
59400 ESTOURMEL
03 27 79 47 56 • 06 85 33 41 39
À la ferme : lundi, mardi, jeudi et
vendredi : 16h30 à 19h30, mercredi
et samedi : 9h à 19h30 et dimanche :
9h à 12h.

volailles
lapins

6

EARL DUCHEMIN

18 rue Grégoire Peugniez
59231 VILLERS-POLOUCH
03 27 82 12 01
06 09 62 09 19
earl.duchemin@orange.fr
Vente directe à la ferme de
viande. Réservations par téléphone
ou par mail.

8 bovins

Andouillettes à la moutarde
pommes de terre sautées.



Ingrédients pour 4 personnes :
• 4 andouillettes
• 4 échalotes hachées
• Vin blanc sec
• Crème fraîche
• Moutarde de Dijon
• 7 pommes de terre

1. Disposer les andouillettes sur un lit d'échalotes hachées, les arroser d'un verre de vin blanc sec et laisser cuire au four pendant 20 minutes, thermostat 8 (240°).
2. Couper les pommes de terre en cubes et dans une sauteuse, les faire cuire avec 3 cuillères à soupe d'huile.
3. Ajouter sel et poivre, puis remélanger. Porter à feu maximal et faire cuire avec le couvercle entre 3 et 5 minutes. Baisser la température à feu moyen puis retourner les pommes de terre toutes les 3 min pendant 10 min.
4. Sortir le plat d'andouillettes du four et garder les andouillettes au chaud. Passer la sauce au chinois, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche, puis une cuillère à café de moutarde. Laisser réduire. Disposer le tout et napper avec la sauce moutarde.

Servir chaud.

Bon Appétit !

Recette proposée par la confrérie de l'Andouillette.

Produits laitiers du Cambrésis

Les producteurs du Cambrésis, très actifs dans la filière de production et de transformation laitière, ont acquis un savoir faire de qualité reconnu nationalement.

Bon nombre de ces producteurs seront heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir leurs produits: beurre, fromage blanc, yaourts, ...

Il vous suffit donc de les retrouver afin d'en apprécier la qualité et l'authenticité !



10
produits
laitiers

FRANCIS DEFOSSEZ

40 rue Maurice Camier
59277 RIEUX EN CAMBRESIS

03 27 37 00 03
06 27 92 19 87

La vente à la ferme se fait en semaine sur demande et toute l'année.

11
produits
laitiers

EARL DELVA

4 rue d'en Haut
59360 ORS

03 27 77 63 01 • 06 07 60 18 50

À la ferme : tous les jours, sur le marché du Cateau Cambrésis le mardi matin et sur le marché de Cambrai le samedi matin. Production également de jus de pommes et de cidre.



Pommes de terre gourmandes
(à la Tome de Cambrai)



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de jambon cuit
- 150 g de champignons
- Cerfeuil (une poignée)
- Persil (une poignée)
- 1 œuf
- 50 g de Tome de Cambrai

Faire cuire au four les pommes de terre dans leur peau pendant 30 minutes.

Laver et couper les champignons en lamelle, ainsi que le jambon. Sortir les pommes de terre, les fendre en deux et les vider.

Travailler leur pulpe dans un saladier avec une fourchette.

Y ajouter le jambon, les champignons, le cerfeuil, le persil et un jaune d'œuf. Saler et poivrer.

Mettre le mélange dans les demi-pommes de terre vidées et les disposer dans un plat.

Recouvrir chaque pomme de terre de Tome de Cambrai et passer le tout au four pendant 10 minutes Thermostat 6 (200°).

Servir chaud.

Bon appétit !

produits
laitiers

12

EARL DOUCHET

65 rue des Vignes
59127 MALINCOURT
03 27 37 71 06

À la ferme : vendredi de 10h à 19h
et samedi de 10h à 13h.

13

fromages

GRÉGOIRE SAUVAGE

72 Grand'Rue
59400 SÉRANVILLERS
FORENVILLE • 03 27 78 66 25

Producteur de Tome de Cambrai.
À la ferme : téléphoner pour toute commande. Des visites peuvent être organisées sur RDV (minimum 15 personnes).

14 fromages

LA CHÈVRERIE DE L'ÉCAILLON

341 rue du Roniau
59213 VENDEGIES SUR
ÉCAILLON

03 27 27 76 37
jpf.bourgeois@wanadoo.fr
www.cheveriedelecaillon.fr
À la ferme : vendredi de 14h à 19h
et samedi de 9h à 12h.

œufs

15

PASCAL BUIRETTE

119 route de Bapaume
59400 FONTAINE NOTRE DAME
03 27 78 30 63

06 61 48 40 87
buirette.meriaux.pascal@neuf.fr
Vente directe à la ferme d'œufs de poules élevées en plein air au détail ou en demi-gros.

Endives et pommes de terre du Cambrésis

Appelée chicon dans la région Nord Pas de Calais et witloof en Belgique, l'endive est une production emblématique du Cambrésis. Cultivée en pleine terre ou en salle de forçage, ce légume impose un savoir-faire rigoureux.

Bon nombre d'agriculteurs sont aussi des producteurs de pommes de terre de consommation en complément de la culture céréalière.

Disponible en toutes saisons pour la pomme de terre et de fin août à fin février pour l'endive, ces deux légumes s'accommodent à toutes les sauces.



EARL JOLI MAI

9 Grand'Rue
59267 CANTAING SUR ESCAUT

03 27 82 56 62

chantal.dherbecourt@neuf.fr

Vente directe d'endives de pleine terre à la ferme de novembre à mars / avril.

endives

16

EARL DHALLUIN

18 rue de la gare
59159 MARCOING

03 27 37 53 94

06 81 22 33 30

Vente directe à la ferme.

17 endives

JEAN-CLAUDE MARÉCHAL

76 rue de Tordoir
59213 BERMERAIN

03 27 27 07 84

À la ferme : en semaine sauf le dimanche pour la vente directe de pommes de terre Bio.

À contacter par téléphone pour vos achats.

pommes de terre

18

GAEC LHOTELLERIE

176 rue du Tordoir
59213 BERMERAIN

06 21 06 10 03

06 87 80 44 83

À la ferme : samedi de 9h à 12h30.

Vous y trouverez des pommes de terre en vente au détail et demi-gros.

pommes de terre

19

GAEC DROULEZ

6 rue Karl Marx
59129 AVESNES LES AUBERT

03 27 37 18 33

Vente directe à la ferme.

20 pommes de terre

GAEC GRUSON

7 rue Léon Dordain
59268 CUVILLERS

03 27 79 90 73

06 70 63 93 57

gaec.gruson@wanadoo.fr

Distributeur automatique de pommes de terre, oignons et échalotes. (7 jours sur 7 et 24 heures sur 24 à l'entrée de la ferme).

pommes de terre

21

FERME MALDERET

15 rue du Moulin
59159 MARCOING

03 27 79 46 51

À la ferme : tous les jours de la semaine.

endives pommes de terre

22

Rendez-vous à la fête de l'Endive à Marcoing en octobre.



Endives braisées à l'ail



- 800 g d'endives
- 2 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- le jus d'1/2 citron
- 1 c à café de sucre
- 3 brins de persil plat
- 1 c à soupe de parmesan
- sel

Rincez les endives, égouttez-les et séchez-les.

Éliminez le trognon.

Retirez un petit cône dans la base, puis coupez-les en deux dans la longueur.

Pelez et dégermez les gousses d'ail et coupez-les en quatre. Faites fondre le beurre dans une cocotte. Rangez-y les endives et intercalez les petits morceaux d'ail. Arrosez avec le jus de citron, salez, puis saupoudrez de sucre. Couvrez et faites cuire 30 minutes à feu très doux, puis retirez le couvercle.

Poursuivez la cuisson pendant environ 30 minutes jusqu'à évaporation complète du jus. Placez les endives dans un plat. Parsemez de persil ciselé et de parmesan râpé.

Bon Appétit !

Légumes et fruits du Cambrésis

Symboles de diversité multicolore, que vous les aimiez crus ou cuits, les fruits et légumes sont synonymes de bonne santé. Le Cambrésis offre une large variété de fruits et légumes qui vous permettra de composer un panier répondant pleinement à vos aspirations.

Ingrédients indispensables pour accompagner tous vos plats, ils peuvent aussi être l'ingrédient principal de vos salades, soupes, ratatouilles...

Venez donc découvrir chez les maraîchers du Cambrésis tous ces légumes et fruits de saison, classiques ou oubliés.

Certains producteurs proposent aussi la cueillette de fruits et légumes, venez donc apprécier en famille une balade en pleine nature...



LA FERME DU PONT À VAQUES

9002 route de Solesmes
59129 AVESNES LES AUBERT

23 légumes



Vente directe à la ferme de légumes de saison, d'aromates et d'œufs Bio tout au long de l'année sur le marché de Cambrai le mercredi et samedi matin.

GAEC GOSSELET

3 allée Fénelon - le long du Canal
59400 CAMBRAI
03 27 83 61 66

légumes

24

À la ferme : jeudi de 9h à 12h30 - 14h à 19h30, vendredi de 14h à 19h30, samedi de 16h à 18h30, sur le marché de Caudry le vendredi et sur le marché de Cambrai le samedi matin.

Vous y trouverez une large gamme de légumes de saison, bouquets aromatiques, ...

LA FERME D'AULICOURT

Route de Quiévy • 59540 BÉTHENCOURT
03 27 76 04 38 • 06 99 70 27 24 • www.aulicourt-plants.fr

À la ferme : mercredi de 9h à 19h, vendredi de 9h à 19h et samedi matin de 9h à 12h30.
Exploitation en conversion Bio.

légumes
cucurbitacées

25

LES PRODUITS DU CAMBRÉSIS

50 rue Maurice Camier
59277 RIEUX EN CAMBRÉSIS
03 27 37 04 59
eric.buisset.produitsducambresis@wanadoo.fr

À la ferme : avril à juin du lundi au samedi de 9h à 19h et dimanche matin de 10h à 12h. Vente directe de Crosnes : septembre à avril, du lundi au vendredi à partir de 17h.

asperges
framboises

26

LA CUEILLETTE DU TRONQUOY

Le Tronquoy
59225 MONTIGNY EN CAMBRESIS

03 27 85 22 37 • 06 83 11 50 83
contact@cueilletedutronquoy.fr
www.cueilletedutronquoy.fr
À la ferme pour la cueillette de fruits et légumes du 15 avril au 15 novembre. Ouverture : lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h30 à 12h - 14h à 19h et le week end de 9h30 à 19h.

28 vergers
fruits rouges
jus de fruits
cueillette



SARL DE L'AUBERTIN

21 Rue de Marcoing
59159 RIBÉCOURT LA TOUR
06 16 93 78 33
avleriche@cegetel.net

À la ferme : avril à septembre : du mardi au vendredi de 10h à 12h - 15h à 18h, samedi de 10h à 12h. Octobre à mars : mardi, vendredi et samedi de 10h à 12h.

27 légumes
fraises

CUEILLETTE DE SAINT AUBERT

Route de Montrecourt
59188 SAINT AUBERT
06 79 13 13 14

www.cueillette-de-st-aubert.com
À la ferme pour la cueillette de légumes et fruits de saison à partir de mai jusque fin octobre. Ouverture du mardi au samedi de 9h30 à 12h - 14h à 19h30, le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h.

légumes
cueillette

29

LES VERGERS DE VAUCELLES

2 Grand Place • 59127 ESNES
03 27 37 75 25 • 06 81 08 57 66 • 03 27 79 64 60
donatienleriche@orange.fr

À la ferme : du mardi au vendredi de 14h à 18h.
Au verger pour la cueillette : de août à octobre, du mardi au samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h à 12h - 14h à 18h (RN 44, axe Cambrai / Saint Quentin, direction Abbaye de Vaucelles, 59258 Les Rues des Vignes). Le producteur vous propose également des jus de fruits et du cidre.

30 pommes
poires
cueillette

Tourte aux poireaux Solesmoise - Le Waré



Ingrédients pour 4 personnes :
• Deux ronds de pâtes feuilletées
• Des poireaux
• Un œuf
• Béchamel

Les appétits et goûts de chacun étant différents, la recette peut varier d'une famille à l'autre, nous n'imposons donc pas de quantité aux ingrédients qui restent simples et à la portée de n'importe quel cuisinier.

Émincer les poireaux en fines rondelles. Les faire suer dans une marmite avec du beurre. Préparer une béchamel et la mélanger aux poireaux cuits.

Dans une tourtière beurrée et farinée, disposer le premier rond de pâte feuilletée en faisant bien dépasser la pâte. Garnir avec la farce poireaux-béchamel, puis couvrir avec le deuxième rond de pâte.

Souder les bords et badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf. Faire une petite cheminée au centre et laisser cuire 20 mn thermostat 5 (180°).

Sortir du four la tourte chaude et servir accompagnée d'une salade verte.

Bon appétit !

Recette proposée par l'association « Les Gourmets du pays Solesmois ».

Douceurs du Cambrésis

Péchés mignons de gourmandise, les douceurs réveillent chez tous des souvenirs de famille et la douceur de l'enfance. Les producteurs et apiculteurs du Cambrésis vous proposent d'éveiller vos papilles et de réveiller ces doux souvenirs à travers leurs produits : miel, jus de fruits, confitures, bières, ...

Tous ces produits sont une invitation à la gourmandise, alors laissez vous donc tenter. À faire partager !



BRASSERIE HISTORIQUE DE L'ABBAYE DU CATEAU CAMBRÉSIS

16 rue du Marché aux chevaux
59360 LE CATEAU CAMBRÉSIS
03 27 07 19 19

La Brasserie du Cateau est un monument fort en histoire situé en plein centre ville du Cateau et à l'emplacement de l'ancienne Abbaye de Saint André. Elle vous propose différentes bières : la Vivat blonde 6°5, la Vivat triple 8°3, la Vivat du printemps, la Vivat d'hiver et la Vivat Bio 6°.

Sans oublier la limonade le P'tit Quinquin.
Visites du mardi au vendredi de 10h à 22h, où vous pourrez y découvrir l'ensemble du matériel d'époque et la boutique.

bières

31

MICHEL PONCHAUX Atelier Jus de pommes et miel

19 rue de Vertain
59730 ROMERIES
03 27 37 30 91
09 61 30 67 60
06 77 47 45 14

Vente directe de jus de pommes non traitées, miel de colza et miel toutes fleurs.
A contacter par téléphone.

32

miel
jus de
pommes

MIELLERIE DU BADINAGE

16 bis route de Solesmes
59129 AVESNES LES AUBERT
03 27 37 05 09

le-badinage@hotmail.fr

À la ferme pour la vente de miel et dérivés en semaine. Téléphoner pour connaître les heures d'ouverture du magasin.

miel

33



LE RUCHER DU MOULIN

17 rue Pasteur
59730 BRIASTRE
03 27 37 41 18
09 75 66 11 24

ludovic.belleva@wanadoo.fr

<http://lesruchersbelleva.monsite-orange.fr>

À la ferme : mercredi et samedi de 10h à 18h et dimanche occasionnellement.
Vous y trouverez du miel toutes fleurs et dérivés, et de l'apithérapie.

miel

34

LES VERGERS DE SAULZOIR

10 rue Eugène Fiévet
59227 SAULZOIR

03 27 74 03 18 • 06 75 21 43 12

À la ferme tous les jours de la semaine de 17h30 à 19h, samedi de 10h à 12h - 15h à 19h et sur le marché de Cambrai. Exploitation en conversion Bio.

Jus de
pommes
poires

35



Laissez-vous tenter par les délicieuses spécialités du Cambrésis. Les producteurs et les maîtres artisans perpétuent la tradition et seront heureux de vous accueillir au sein de leurs établissements.

Un pur moment de bonheur !

spécialité
Cambrai

LA BÊTISE DE CAMBRAI



Selon la légende officielle, ce bonbon serait né au 19^{ème} siècle d'une erreur d'un apprenti qui aurait mal dosé sucre et menthe et aurait insufflé de l'air dans la pâte par

inadvertance. Les bêtises sont fabriquées à Cambrai par les entreprises Afchain et Despinoy dont vous pouvez visiter les usines de fabrication.

BÊTISES DE CAMBRAI AFCHAIN

ZI de Cantimpré • 59400 CAMBRAI

03 27 81 25 49 • betises-de-cambrai@wanadoo.fr

BÊTISES DE CAMBRAI DESPINOY

1519 Route Nationale • 59400 FONTAINE-NOTRE-DAME

03 27 83 57 57 • betise.cambrai.despinoy@wanadoo.fr

L'ANDOUILLETTE DE CAMBRAI

L'andouillette est une charcuterie française dont la définition fut longtemps fluctuante.

L'andouillette de Cambrai compte parmi les plus connues et est tenue pour un fleuron de la gastronomie locale.

Aujourd'hui cette spécialité gastronomique est promue par la confrérie de l'Andouillette de Cambrai. Fondée en 1986 lors de la foire gastronomique de Cambrai par un groupe d'amis,

elle se donne pour objectif de conserver les traditions culinaires régionales et assurer la promotion des produits alimentaires du Cambrésis.

Pour connaître la liste des artisans bouchers membre de cette confrérie et ainsi vous approvisionner chez eux, n'hésitez pas à contacter

M. JEAN PAUL BELOT • 03 27 81 55 62

andouillettedecambrai@yahoo.fr

spécialité
Le Cateau

LA CACOULE DU CATEAU CAMBRÉSIS



M. et Mme HOSDEZ

7, rue Charles Seydoux

59360 LE CATEAU

CAMBRÉSIS

Tél: 03 27 84 24 02

Spécialité du Cateau-Cambrésis, la cacoule est un caramel en

forme de berlingot triangulaire de couleur marron. Miel, sucre et mélasse mélangés forment une masse brune qui est mise à refroidir sur le marbre, avant d'être suspendue à un crochet et longuement étirée à la main. Chère au cœur des Catésiens, la cacoule ne compte plus qu'un dernier fabricant :

La Pâtisserie Hosdez !

spécialité
Cambrai

spécialité
Solesmes

LE WARÉ

Tourte aux poireaux Solesmoise

Le Waré (aussi appelé Warot) : la traditionnelle tourte aux poireaux solesmoise, a toujours été cuisinée dans la ville, accompagnée d'une salade ou de jambon. M. Plouchart, Président de l'association et restaurateur à Solesmes, a décidé de remettre au goût du jour cette ancienne recette.

Fort de son succès, M. Plouchart a créé fin 2008 l'Association des Gourmets du Pays Solesmois qui organise chaque 1^{er} week-end de mars un salon de la gastronomie à Solesmes qui a pour produit vedette ce fameux Waré.

Pour la dégustation du Waré, contacter l'association "Les Gourmets du pays Solesmois", Monsieur Plouchart au 03 27 79 26 95. Il vous indiquera les lieux de fabrication et de vente.

insolite

NAT'MOHAIR

120 rue Ponchaux

59730 VERTAIN

06 76 25 48 43

contact@natmohair.fr

www.natmohair.fr

Venez vous plonger dans un univers chaleureux, celui du mohair à la ferme Nat'Mohair !

Natascha Dorobisz vous accueille à la ferme (sur RDV) pour une vente directe de fils à tricoter, chaussettes, écharpes, étoles, plaids, couvertures ou transformation de la matière sur commande (pulls, manteaux, vestes, capes)...

Visitez son site internet !

MARCHÉS DU CAMBRÉSIS

AVESNES LES AUBERT

Place de la République

• Jeudi matin • 9h - 12h

• Dimanche matin • 9h - 12h

CAMBRAI

Place du marché

• Mercredi matin • 8h - 13h

• Samedi matin • 8h - 13h

CAUDRY

Petite place civile

• Mardi matin • 8h - 12h

Place du Général de Gaulle

• Vendredi matin • 8h - 12h

IWUY

Place du village

• Mardi matin • 7h - 13h

LE CATEAU CAMBRÉSIS

Au marché couvert

• Mardi matin • 8h - 13h

• Vendredi matin • 8h - 13h

• Tous les 22 de chaque mois
a lieu une foire agricole

SOLESMES

Place du Maréchal Foch

• Jeudi matin • 9h - 12h