



Hazebrouck,
France 5-12 Mai
2019



Hazebrouck

Ville du Nord, Hazebrouck se situe en Flandre française, dans le Houtland à une quarantaine de kilomètres de Dunkerque et de Lille, non loin de la frontière avec la Belgique. Elle tient son nom du flamand haas, lièvre, et broek, marais. Calme et résidentielle, Hazebrouck attire les visiteurs par sa douceur de vivre et son côté apaisant. Animée et divertissante, la ville de Hazebrouck présente également un patrimoine architectural, historique et culturel des plus riches avec la présence de nombreux musées et d'autres bâtiments témoignant de l'importance historique de la cité.

Le patrimoine culturel

Eglise Saint Eloi

Le plus ancien et le plus prestigieux monument d'Hazebrouck.



L'édifice religieux date de 1432 et est dédié à Saint-Eloi.
Sa construction, typique des églises de Flandre, aligne trois vaisseaux avec une tour en façade.

Le musée des Augustins



Le musée est installé depuis sa création en 1927 dans l'ancien couvent des Augustins, un édifice de style flamand de 1616.

Il abrite une collection de peintures flamandes et françaises et des pièces d'art sacré en provenance de l'église Saint-Éloi.

Il présente également une importante collection de peintures des XVII^e et XVIII^e siècles des anciens Pays-Bas méridionaux..



La maison-musée de l'Abbé Lemire

La maison du député-abbé Lemire est située à proximité du clocher de l'église de Saint Eloi. Construite en 1899, elle rassemble des souvenirs, du mobilier et des photographies. Sur la façade, une sculpture de pierre représente un lion debout et un lièvre, symbole de la ville. La devise latine *Parva sub ingenti* (signifiant « Le faible protégé par le fort ») peut être lue également.



Le patrimoine naturel



Le jardin public fut créé sous l'initiative du député-maire Jules Lemire. L'Abbé Lemire avait souhaité un lieu de détente et de loisirs pour les enfants, les mamans, les personnes âgées et tous ceux qui ne disposaient pas d'un jardin, afin qu'ils « *puissent aller respirer* ».

Événements

Le Rendez-vous aux Jardins

qui a pour but de faire découvrir au public l'importance des actions menées en faveur des espaces verts en France.

Il a lieu tous les ans le premier week-end de juin.

Pour l'occasion, plus de 2 000 jardins publics et privés ouvrent leurs portes au public. Chaque nouvelle édition met à l'honneur un thème en relation avec la connaissance, la protection, la conservation et l'entretien des jardins :

" l'enfant au jardin ", " la promenade " ou encore " les couleurs ".



La Nuit Européenne des Musées

Depuis 2005, la Nuit Européenne des Musées permet l'ouverture exceptionnelle et gratuite de certains musées européens pour une soirée. L'évènement se déroule le samedi le plus proche du 18 mai, simultanément dans les pays signataires de la convention culturelle du Conseil de l'Europe.

La majorité des musées propose des animations spéciales pour cette soirée originale destinée à tous les publics : visite contée, visite à la lampe de poche, concert, ateliers pour enfants, projection, feux d'artifice.



Le marché de Hazebrouck se tient toute l'année le lundi et le dimanche de 8h à 13h. La foire agricole, commerciale et artisanale de Hazebrouck prend place quant à elle au mois de septembre.



Le festival Le P'tit monde est organisé chaque année en avril. Dédié au jeune public, il présente des lectures et autres spectacles théâtraux adaptés pour les enfants et leurs parents.

En mars, place aux fêtes de la mi-carême avec au programme, un carnaval, un bal très animé, ainsi qu'un cortège historique.



Le festival des artistes de rues anime le centre ville dès le mois de septembre. A cette occasion, des artistes donnent des représentations gratuites dans les rues.

Gastronomie



De tradition belge, la **Carbonade Flamande** est un plat délicieux composé de viande de bœuf moelleuse en morceaux, à laquelle on ajoute des oignons, de la bière et de la vergeoise.

Dans un premier temps, on fait dorer les morceaux de bœuf dans des rouelles d'oignons rissolées avant de saupoudrer le tout de vergeoise pour sucrer quelque peu le plat. On recouvre ensuite la préparation de bière forte ambrée ou brune, on ajoute des tranches de pain de campagne ou de pain d'épice napées de moutarde, puis on laisse mijoter l'ensemble pendant au moins trois heures à feu doux.

Traditionnellement, la carbonade flamande, qui est encore meilleure le lendemain, est servie avec des frites maison et un bon verre de bière locale.



Les moules-frites

Originaires du Nord, du littoral de la [Manche](#) à la Flandre intérieure, les moules-frites sont la grande spécialité de cette partie de la France.

En général, on utilise des moules de bouchot, environ un litre et demi par personne, qu'on lave, puis qu'on cuit en marinière avec des oignons, des échalotes, du vin blanc, de l'ail, du persil, du céleri, du thym, du laurier et du poivre, jusqu'à ce que les mollusques s'ouvrent.

On les sert alors avec des frites fraîches et un bon verre de bière ou de vin blanc.

La gaufre fourrée

De forme ovale, la gaufre fourrée est issue de l'une des plus anciennes pâtisseries françaises, puisque la gaufre traditionnelle date du Moyen Âge. A l'époque, cette dernière était très fine et roulée en bâton ou en cône.

Inventée au XIXe siècle, la gaufre fourrée est issue de la gaufre fourrée à la vanille de la Maison Méert inventée en 1849 à Lille. Sa pâte dorée se compose de farine, de sucre, de levure, de sel, de beurre et d'œufs.

Elle est tout d'abord cuite dans un four à main, avant d'être ouverte en deux pour être fourrée d'une préparation à base de beurre, de sucre, et d'un parfum de vanille ou de rhum.





"Découvrir le patrimoine culturel et naturel à travers les 5 sens."



Anna Maraviglia
IS. Sandro Pertini Afragola