

RETOUR VERS LA FRITE



Le championnat du monde de la Frite remet le couvert le samedi 27 septembre, à Arras. **Pages 2 à 9**



ARRAS & ST-LAURENT-BLANGY
Une dénomination qui a du sens pour le pôle éducatif. **Page 10**

Stéphane Thébaut
Présent le samedi 04 octobre
Journaliste et Animateur TV
Spécialiste de l'Habitat

03 au 05 2025
de **10h à 19h**

100 Exposants

ARRAS
ARTOIS EXPO
SALON HABITAT & DÉCO

IMMOBILIER
CONSTRUCTION
AMÉNAGEMENT
DÉCORATION

Entrée Gratuite
06 67 98 30 26
www.salonhabitatarras.com

Ne jetez pas ce journal sur la voie publique. Offrez-le à votre voisin !

LOUVRE
Lens

EXPOSITION
Gothiques

24 SEPTEMBRE 2025 - 26 JANVIER 2026

Du projet fou de Christian Berger à l'événement international de la frite

PARI

Tout a commencé par une idée un peu folle, celle d'organiser un championnat du monde de la frite. Une idée signée Christian Berger, directeur général d'Arras pays d'Artois tourisme. « Ça doit faire 4 ou 5 ans qu'il a émis l'idée » se souvient Marie Porro, responsable communication de l'office de tourisme. À l'époque, c'était inédit. Mais dans une région qui concentre 64 % de la production nationale de pommes de terre, le concept paraissait presque évident. Sans oublier

le lien historique qui unit la ville à la pomme de terre avec Clusius et la capitale européenne de la gastronomie 2024. « Je pense qu'il s'est dit qu'il fallait y aller » ajoute Marie. Dès le départ, il a fallu trouver des soutiens. « On essaie de cibler les partenaires en trouvant des liens avec la pomme de terre » explique la même, citant l'agroalimentaire et les institutions locales comme Arras et la Région. Depuis la première édition, leur nombre ne cesse de croître. « Ils reviennent avec beaucoup de plaisir » assure-t-elle. Pour beaucoup, c'est l'occasion de passer un moment convivial, tout en faisant vivre l'économie locale plusieurs jours durant.

L'organisation du jury est une autre étape clé. Selon elle, « il faut trouver un jury homogène et cohérent ». Pour cela, l'équipe s'entoure de professionnels et cette année, la journaliste culinaire Marie-Laure Fréchet les accompagne dans la sélection. Des anciens membres du jury recommandent aussi de nouveaux profils. Trois jurys de six personnes départageront les candidats. Ces derniers doivent constituer un dossier de candidature complet : vidéos, recettes, photos, récit personnel. « On reçoit beaucoup de dossiers de qualité, mais on ne peut pas prendre tout le monde » regrette-t-elle.

Les retombées sont au rendez-vous. Les commerçants jouent le jeu avec dynamisme en réalisant



Marie Porro

des vitrines originales et une braderie organisée en parallèle des épreuves. Le public, lui, a répondu massivement : 50 000 visiteurs lors de la précédente édition.

« On en rêvait mais on a toujours une petite appréhension » confie Marie. L'événement attire médias et caméras bien au-delà des frontières. Un candidat japonais est annoncé cette année, après des candidatures venues d'Alger et de Stockholm. « C'est devenu international et je pense que ça va se développer » affirme-t-elle.

De l'idée insolite d'un directeur à un concours mondialement reconnu, le championnat du monde de la frite a déjà réussi son pari. ■ v.s



Christian Berger



Inauguration de votre agence d'aide à domicile (en présence de nos partenaires)
VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025 de 12 à 15h
 30 rue Méaulens à ARRAS
 Apéritif déjeunatoire • Nombreux goodies • Coffret gourmand de produits locaux à gagner

« Professionnels de santé, voisins, commerçants ...
 n'hésitez pas à venir visiter notre nouvelle agence
 et rencontrer l'équipe en vous inscrivant à
coordinationpasdecalais@auxiliadom.com »

auxiliadom
 aide aux personnes âgées
 ou en situation de handicap

09 80 80 86 79

L'humain au cœur
 de chaque geste

Clémence Blanchegorge

« Un an pour préparer la fête ! »

ORGANISATION

À peine une édition terminée, la suivante est déjà en préparation. Pour Clémence Blanchegorge, chargée de mission gastronomique à l'Office de tourisme d'Arras, l'organisation du championnat du monde de la frite dure une année entière. « L'idée vient du directeur de l'Office de tourisme, Christian Berger », rappelle-t-elle. Depuis la première édition en 2023, l'événement a grandi avec environ 50 000 visiteurs l'an dernier.

La préparation qui s'étale sur une année entière est rythmée par le travail de communication (affiches, préparation du programme notamment), le recrutement de candidats qui débute dès le mois d'avril, la recherche de financement, du jury, la préparation technique mais aussi la préparation en ligne avec les documents relatifs au championnat (règlement, feuille d'information à remplir pour les can-

didats par exemple). Cette année, l'organisation technique du village et des scènes se fait en collaboration et pour cause, « un régisseur nous aide là-dessus » confie Clémence.

L'équipe doit aussi composer avec les aléas. « Lors de la précédente édition, le montage a été compliqué à cause des conditions météo. Ça recule notre installation et c'est stressant » raconte l'organisatrice. Autre défi, la gestion du budget, pour maîtriser les coûts tout en assurant la qualité de l'événement. Tout au long de l'année, ils sont trois à travailler sur le projet, même si ce n'est pas à temps plein. Clémence y consacre environ 80 % de son temps. En revanche, le jour J, l'événement nécessite la mobilisation de tous.

38 candidats, 6 catégories

Le festival fédère aussi un réseau de partenaires fidèles : dont la ville et

la communauté urbaine d'Arras, ou encore la région Hauts-de-France... Et cette année, un nouveau sponsor, Vito, une entreprise qui crée des machines pour récupérer l'huile de cuisson et la filtrer. « Ce qui est chouette, c'est que nos sponsors reviennent depuis la première année » se réjouit Clémence.

La veille du concours, des conférences thématiques mettent en avant la pomme de terre, sa production et sa consommation. Une manière de rappeler l'ancrage fort de l'événement dans son territoire. Elle affirme, « il y a un lien avec la pomme de terre qui est assez fort sur le territoire, avec des agriculteurs, des entreprises engagées, et ils sont ravis qu'on mette en valeur la production ». Un attachement renforcé par l'histoire d'Arras et la figure de Clusius, botaniste arrageois du XVI^e siècle qui s'est intéressé à la pomme de terre.



Le 27 septembre, 38 candidats s'affronteront dans six catégories, de la frite authentique aux sauces. L'ambition, à terme, est de donner une dimension internationale à ce rendez-vous déjà unique. « On a choisi de le faire dans un super décor pour qu'on puisse montrer la beauté des places d'Arras » conclut Clémence, fière de voir l'événement s'enraciner. ■ v.s

AU PROGRAMME

(sous réserve de modifications)

Vendredi 26 septembre

■ Conférences thématiques à l'hôtel de ville d'Arras

- ✓ Cultiver la durabilité : Francisco Moya et Entreprise Desmazières
- ✓ Réenchanter la consommation : Hélène Maillard de Touquet Savour, Jacques Soucca de Parmentine
- ✓ La pomme de terre, l'amie des familles : CNIPT, Vincent Ferniot...

■ Masterclass (scène 3) :

- Bière, frites et compagnie par Luka Antonic, zythologue, gérant du bar à bières, Chez Marcel
- Fromage, le meilleur ami de la frite, par Raphaël Dervaux, co-fondateur et gérant des fromageries La Prairie
- ✓ Frite Academy de 14h à 18h sur la place des Héros
- ✓ Fanfares

■ En attendant les résultats ...

- ✓ 18h15 : Harmonie des Mineurs de Lallaing
- ✓ 20h : Disco frites !

Samedi 27 septembre

■ Epreuves : de 9h à 18h

- ✓ 9h-11h - Scène 2 :
Catégorie Frite créative
- ✓ 11h-12h30 - Scène 1 :
Catégorie Frite familiale
- ✓ 13h30-15h30 - Scène 1 :
Catégorie Frite du monde
- ✓ 15h- 17h - Scène 2 :
Catégorie Sauce frite
- ✓ 16h15-18h - Scène 1 :
Catégorie Frite Authentique
- ✓ 19h - Scène 1 :
Cérémonie des champions 2025

- Bar ouvert de 7h30 à 21h30
- Friteries
- Animations :
 - Piste de course en sacs à patates
 - Chamboule tout
 - Lancer de frites
 - Marché des producteurs locaux de 8h à 21h30
 - Booktruck
 - Stand partenaires
 - Blind test et karaoké par Bertrand Fashion

13 rue Pasteur
Bénéfontaine

Du mardi au jeudi : 10h - 12h 14h - 18h
Vendredi : 10h - 22h Samedi : 10h - 18h

LE SPOT
BRASSERIE CASTELAIN

www.le-spot-brasseriecastelain.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La frite, patrimoine culinaire : le combat de Marie-Laure Fréchet

CONFRÉRIE

À Arras, impossible d'évoquer le championnat du monde de la frite sans parler de la Confrérie de la frite fraîche maison. Journaliste culinaire et « grande huile » de cette confrérie, Marie-Laure Fréchet est l'un des visages du collectif dont l'ambition est de « préserver, de soutenir et communiquer autour d'un patrimoine culinaire et en l'occurrence la frite fraîche maison ».

Créée dans la continuité du championnat, la confrérie compte six membres fondateurs. Mais chaque année, de nouveaux venus rejoignent l'aventure : « On intronise des membres du jury et comme il change tous les ans, ça nous apporte de nouveaux membres » confie la fondatrice. À terme, l'idée est même d'aller plus loin, en distinguant les friteries les plus exemplaires grâce à la création d'un label autour de la frite fraîche maison. Pour Marie-Laure, l'objectif serait de « décerner ce prix aux friteries qui honorent ce patrimoine culinaire ».

L'ancrage sur le secteur arrageois

s'explique autant par l'histoire que par l'économie locale. La journaliste rappelle, « Arras est un territoire très agricole avec beaucoup de production de pomme de terre ». La ville a aussi vu naître le botaniste Charles de l'Écluse, aussi appelé Clusius, qui figure parmi les premiers à s'intéresser à la pomme de terre. Et avec plus d'une quinzaine de friteries dans la communauté urbaine d'Arras, le choix coulait de source.

Après des débuts à La Voix du Nord à Lille puis un passage en Bretagne, Marie-Laure revient dans la région dans les années 2000. C'est là, que la magie opère. En prenant conscience du patrimoine culinaire de la région et en s'y intéressant, elle se rend compte qu'il est complètement ignoré du reste de la France. Elle se met alors à la défendre à travers des articles et des ouvrages. Après un livre consacré aux estaminets dans les Flandres et un autre à la pomme de terre (chez Flammarion), un nouveau livre sur la pomme de terre est sorti le 3 septembre dernier, intitulé, Ma



Marie-Laure Fréchet, fondatrice de la Confrérie de la frite fraîche maison

frite adorée.

La confrérie, partenaire du championnat depuis ses débuts, participe sans contexte au folklore avec ses habits, ses médailles et ses

intronisations. Mais derrière le pittoresque, reste l'essentiel, donner ou redonner envie de manger des bonnes frites. ■ v.s.

Aude Vilette : « Attirer l'attention sur Arras »

ATTRACTIVITÉ

Aude Vilette, adjointe en charge de l'Attractivité, de l'Art de Vivre et du Tourisme, se souvient du moment où le Championnat du monde de la frite a pris forme. À l'origine, une idée un peu folle lancée par Christian Berger et immédiatement accueillie avec bienveillance par le maire Frédéric Leturque. « Le maire lui a dit tout de suite que c'était une bonne idée » confie-t-elle. Pour Aude, l'initiative avait tout pour séduire : une touche d'originalité, de la convivialité, et surtout cet esprit d'innovation qui caractérise le directeur d'Arras pays d'Artois tourisme. « C'était fort à propos dans notre région, fort à propos par rapport à la fête traditionnelle de l'andouillette où les gens aiment se rassembler. Arras, c'est la simplicité et l'accueil, le vivre ensemble » raconte l'élue.

Cette association avec la frite s'est imposée d'elle-même, comme un clin d'œil aux habitudes locales. « L'andouillette est souvent accompagnée de frites et ça tombait bien. Ça faisait une trilogie avec la bière » explique Aude, alors que la ville accueillait déjà le Beer Potes Festival, désormais disparu.

Dès la première édition, la municipalité a apporté un soutien concret. Aujourd'hui, la ville engage environ 30 000 euros en main-d'œuvre, matériaux et organisation logistique, notamment en mettant à disposition la place d'Arras. Le sponsoring du championnat a rapidement pris de l'ampleur, passant de 67 000 euros lors de la première édition à 141 000 euros pour la troisième. L'adjointe s'en réjouit, « ils ont doublé le sponsoring et ce n'est que la troisième



édition ».

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 110 minutes de reportages télé en 2024, un vainqueur 2023 qui a augmenté son chiffre d'affaires de 30 %. Pour 2025, une couverture médiatique encore plus ambitieuse est prévue, avec un projet d'émission potentiel

mené par Laurent Delahousse et une émission sur la frite par le dessinateur Jul. L'événement séduit aussi par son jury prestigieux, qui accueillera cette année le chef culinaire du Premier ministre britannique, le restaurateur de l'ambassadrice de la Reine, Camille Delcroix ou encore un représentant du syndicat belge des frituristes.

Avec une centaine de candidatures venues de toute la France et de l'étranger, le championnat prend une dimension internationale. « Chaque année ils arrivent à attirer un monde incroyable » constate l'adjointe, qui voit dans cette fête populaire « une manière de transmettre, d'attirer l'attention sur Arras et de donner l'occasion à de jeunes chefs de se faire connaître ». ■ v.s.

Vincent Ferniot 30 ans de gourmandise et un jury à présider

EXPÉRIENCE

Journaliste et auteur culinaire, Vincent Ferniot sera le président des jurys du championnat du monde de la frite. Figure bien connue de la gastronomie, il anime depuis plus de trente ans des émissions de télévision et de radio consacrées aux bons produits, aux spécialités régionales et à ceux qui les font vivre : cuisiniers, agriculteurs et artisans des métiers de bouche.

On le retrouve aujourd'hui sur Public Sénat avec *Manger c'est voter*, sur Sud Radio avec Ferniot fait le marché, mais aussi sur Instagram, où il partage recettes et coups de cœur gourmands. Habitué des grandes compétitions culinaires, comme le prestigieux *Bocuse d'Or*, il apportera son expérience à un jury composé de professionnels de la pomme de terre, de journalistes, d'influenceurs et d'artistes.



Tous ont en commun une passion : la frite. Surnommé « Monsieur Patate » par ses enfants, Vincent Ferniot ne pouvait rêver d'un rôle plus naturel que celui de trancher, aux côtés de ses pairs, entre les meilleures recettes de ce symbole régional devenu mondial. ■ v.s

✓ Retrouvez-le sur Instagram : vferniot

De la mode aux JO, Daphné Bürki dit oui

FIGURE

Marraine du Championnat du monde de la frite 2025, Daphné Bürki apporte son énergie et sa créativité à l'événement. Figure incontournable de la télévision et de la culture, elle mène depuis plus de 20 ans une carrière éclectique, entre journalisme, animation, mode et direction artistique.

Après des études d'arts appliqués, elle débute dans la mode avant de s'imposer sur Canal+ avec *La Matinale*, *Le Grand Journal* et *La Nouvelle Édition*, où son style singulier, libre, joyeux et exigeant marque les esprits. Elle poursuit son parcours sur France Télévisions et lance en 2021 *Culture-box*, un programme dédié aux artistes et aux lieux culturels pendant la pandémie. Depuis 2022, elle est membre du jury de *Drag Race France*, où elle célèbre créativité et liberté d'expression. Bien avant Paris 2024, elle rejoint l'équipe artistique de Thomas Jolly pour concevoir le stylisme et les costumes des cérémonies d'ouverture



et de clôture des Jeux olympiques et paralympiques en France. Depuis la rentrée 2025, elle est sur France Inter, aux côtés de Nicolas Demorand dans la matinale, tout en poursuivant sa carrière de comédienne au cinéma et dans une série prévue à l'automne. Avec son parcours foisonnant, Daphné Bürki incarne parfaitement l'esprit du championnat : audace, inventivité et convivialité. ■



Ceylan Bonheur



SRI LANKA + MALDIVES

LE VOYAGE DE VOS RÊVES À PRIX DOUX !

Partez à la découverte de l'île aux trésors, entre temples sacrés, nature luxuriante, plantations de thé et plages paradisiaques



OFFRE SPÉCIALE
jusqu'au
05/10/2025

150€*
de réduction par dossier
(base 2 personnes)
Départs en **2026**

*voir conditions en agence



AQUATOUR VOYAGES ARRAS
37 rue Ronville à Arras • 03 21 71 04 92
aq.arras@navitourfrance.com • www.aquatourvoyages.com
Suivez-nous sur Facebook -> Aquatour Arras

Éric Nirdol au service de la qualité

FILIÈRE

Le Comité Nord Plant de Pommes de Terre (CMPPT), basé à Achicourt, joue un rôle essentiel dans la filière, garantir la qualité des plants grâce à des inspections et des analyses officielles. À sa tête, Éric Nirdol coordonne un travail de terrain qui concerne près de 400 producteurs et couvre 70 % de la production nationale de plants. « Une fois que tout est dans les normes, le producteur reçoit une certification », explique-t-il.

Créée dans les années 1930, l'organisation agit par délégation des services de l'État. Pour obtenir la certification, les plants doivent répondre à des normes strictes : taux de virus, absence de maladies virales ou bactériologiques. « L'organisation ne fait que des analyses sur plants », précise le directeur général. Au-delà du contrôle, le comité accompagne aussi les producteurs par du conseil technique et un suivi des pratiques culturales.

Aujourd'hui, le comité compte sur 83 salariés, dont près de la moitié sont

des inspecteurs. Ces techniciens suivent chacun une dizaine de producteurs et effectuent des inspections en végétation comme en conservation. Trois laboratoires sont installés sur le site d'Achicourt : virologie, bactériologie et identification variétale. Au total, 1,3 million d'analyses ont été réalisées à partir d'échantillons prélevés chez les producteurs avant l'arrachage.

Avec ses 6 000 m² de bâtiments et ses 27 hectares dédiés à l'expérimentation, le site d'Achicourt est le plus important de l'organisation, qui dispose aussi d'une antenne à Bretteville-du-Grand-Caux, près de Fécamp. Bien qu'elle possède un laboratoire également, la station normande est tournée vers la création variétale. « On a une quarantaine de variétés multipliées au niveau français et européen qui sortent de notre station » souligne le directeur général.

Installé en 2012 à Achicourt, en plein cœur du bassin de production, le Comité Nord Plant de Pommes de Terre



(photos D.R.)

reste une référence pour la filière. Et si Éric Nirdol a le regard tourné vers l'innovation et la qualité, il apprécie aussi les initiatives locales qui valorisent cette culture. À propos du championnat du monde de la frite à Arras, il salue « un événement qui a le

mérite d'exister et qui met en avant la culture de la pomme de terre ». Pour lui, ce rendez-vous populaire illustre parfaitement « ce qui nous identifie, nous, le Nord de la France et la Belgique ». ■ v.s.

Alain Dequeker, quarante ans de service !

ÉVOLUTION

Depuis plus de 40 ans, Alain Dequeker cultive la terre et comme son père avant lui, il produit des pommes de terre. En parallèle de son activité, il est président du Comité technique Pomme de terre Nord-Pas-de-Calais depuis près de 20 ans, une structure liée à la Chambre d'agriculture qui fédère les acteurs de la filière. Son rôle, accompagner le développement technique de la culture, en répondant aux besoins des producteurs et en anticipant les évolutions.

Trois grandes actions rythment l'activité de l'organisme : le salon Qualipom, organisé en plein air tous les deux ou trois ans, une réunion technique annuelle à Artois Expo qui rassemble 300 à 500 producteurs ainsi qu'une lettre d'information envoyée chaque semaine en période de culture et de stockage. « On essaie d'accompagner » explique Alain.

Les enjeux ne manquent pas. La



(photos D.R.)

demande européenne en pomme de terre est en plein essor et la production française se développe. Mais cette culture nécessite un suivi. « La pomme de terre a besoin d'un fort accompagnement technique au niveau environnemental »

souligne le président du comité qui cite la problématique de l'érosion ou encore le mildiou. L'innovation variétale est une piste majeure, on recherche des plantes plus résistantes à la sécheresse, à la chaleur et aux maladies par exemple.

Au niveau de son exploitation, il peut compter sur ses associés et sur sa fille, tandis qu'au sein du comité, il est épaulé par Benoît Houilliez, qu'il considère comme « la cheville ouvrière des travaux du comité ». Mais il le reconnaît, la pomme de terre est quelque chose qu'il connaît bien et qui lui demande du temps.

À propos du championnat du monde de la frite, Alain est enthousiaste : « Quand on est agriculteur et de la région, on apprécie un tel événement car c'est le moyen de réconcilier l'agriculture avec les consommateurs ». Pour lui, le Nord-Pas-de-Calais est un territoire clé avec des terres fertiles, une forte densité de production, une proximité avec la Belgique, la présence d'usines comme celles de McCain que l'on trouve implantées sur Harnes et Béthune mais surtout, une population conséquente. ■ v.s.

Mangez Local au



CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA
FRITE
ARRAS



Retrouvez
l'annuaire
de nos
producteurs
locaux!



Arras
Communauté
Urbaine



Vitalis, un acteur majeur de la pomme de terre

RÉUSSITE

À la tête de Vitalis depuis sa création en 2017, Francisco Moya dirige un groupe qui puise ses racines dans les années 60. « Vitalis, est une société qui est née de la fusion de plusieurs entreprises familiales toutes originaires des Hauts-de-France » explique-t-il.

L'entreprise repose aujourd'hui sur trois entités distinctes : Vitalis, qui concentre l'activité principale de conditionnement de pommes de terre et d'oignons, Vitexport, dédiée aux achats, ventes et relations avec les industriels et Cap Fraîcheur, créée en 2025 pour développer la commercialisation de légumes. Au total, sept directeurs généraux dont Francisco Moya qui gère la représentation, la communication et la partie commerciale.

Avec 290 collaborateurs, le groupe a commercialisé en 2024 près de 265 000 tonnes de pommes de terre et environ 35 000 tonnes d'oignons et condiments. Dix sites de condition-

nement sont présents sur le territoire, dont cinq dans les Hauts-de-France : Esquelbecq, Merville, Wavrin, Violaines et Bapaume.

« On a une forte concentration sur les Hauts-de-France et chacun de nos sites est basé sur un bassin de production important » souligne le directeur. Le site de Bapaume, où travaillent une trentaine de personnes, est spécialisé dans les variétés à chair ferme, notamment la *Princesse Amandine*.

Francisco insiste, « le cœur de notre métier, c'est l'interface entre la production et la distribution ». Vitalis développe des partenariats de long terme avec les producteurs locaux pour répondre aux besoins variés des distributeurs, des grossistes, des restaurateurs et du marché de l'export. « Le but, c'est de proposer à nos partenaires un travail sur mesure » précise-t-il. Tri, lavage, calibrage, conditionnement, traçabilité, sécurité alimentaire, accompagnement agro-



nomique, recherche et innovation, autant d'expertises que nécessaire.

Très attaché à la valorisation de la pomme de terre, Francisco Moya soutient depuis ses débuts le championnat du monde de la frite à Arras. « J'ai été sollicité dès le début, quand le championnat n'était encore qu'une idée » confie-t-il. Pour lui, l'événement a toute sa légitimité : « Il y a une vraie culture de la pomme de terre

en France et principalement dans les Hauts-de-France ».

Membre du jury pour la troisième année consécutive, il apprécie ce rendez-vous à la fois convivial et exigeant. « Ce qui est intéressant, c'est la confrontation en tant que jury de la perception de ce qu'est une frite familiale ou encore une frite de qualité ».

■ v.s

Antoine Peenaert cultive l'esprit de la frite

SUPPORTER

À Les Attaques, près de Calais, l'exploitation agricole d'Antoine Peenaert vit au rythme de plusieurs cultures dont le blé, l'orge, la betterave ou encore la pomme de terre. « Ça doit faire au moins trois ou quatre générations qu'on est dans la pomme de terre », confie l'agriculteur. Pour lui, c'est une production particulière qu'on prend le temps de cultiver, de stocker et de voir vivre contrairement au blé qui est livré à une coopérative et dont on ne se sait rien de l'après. Ce qui lui plait, c'est la polyvalence de la production, qu'il affirme d'ailleurs, « avec la pomme de terre on fait tous les métiers. »

Cet attachement, Antoine Peenaert l'exprime aussi à travers ses engagements collectifs. Administrateur du CNIPT (Comité national interprofessionnel de la pomme de terre) depuis vingt ans et vice-président depuis deux ans, il en préside la commission qualité. « Il y a plusieurs commissions et chacun travaille pour faire avancer la filière » explique-t-il. Un rôle qu'il a souhaité endosser pour représenter la voix des producteurs : « J'ai demandé à faire partie des représentants pour faire avancer les attentes des producteurs ».

Depuis février 2025, il est également vice-président de la Chambre d'agricul-

ture du Nord/Pas-de-Calais, en charge du pôle végétal. Une double casquette qu'il portera lors du championnat du monde de la frite où il représentera à la fois le CNIPT et la Chambre : « J'encouragerai le fait qu'on arrive à faire la meilleure frite avec la pomme de terre » affirme-t-il.

Car au-delà de la compétition, Antoine Peenaert défend un message clair : privilégier le produit frais et local. « On encourage les gens à acheter des pommes de terre fraîches et à les cuisiner eux-mêmes plutôt qu'acheter des plats transformés où la matière première ne vient pas forcément de France ». Selon l'agriculteur, une



baraque à frites est un symbole du Nord de la France et cela est bien ancré dans toutes les têtes. ■ v.s

Que sont devenus les vainqueurs 2024 ?

■ Le trophée de la Frite authentique a changé de main en 2024. Remporté par Alexandre et William Laigo, il a rejoint la douceur angevine et les étagères du Badem Tartare, à Angers.

« Ce titre a littéralement changé notre vie. Nous sommes passés dans une autre dimension. Nous avons obtenu une reconnaissance inattendue, une plus grande visibilité et une impulsion économique. Cette victoire à Arras est une étape énorme dans notre développement ».



Une histoire de famille chez les Chatelain

SAGA

Après plus de quarante années passées à cultiver la pomme de terre, Luc Chatelain a choisi de transmettre son exploitation à son fils. Un relais qu'il aborde avec sérénité, convaincu de s'inscrire dans une continuité familiale et d'avoir contribué au développement d'une filière essentielle. « La pomme de terre, c'est historique chez nous » confie-t-il.



(photos D.R.)

En France, la production annuelle se situe entre six et sept millions de tonnes. « Ce qui est important, c'est qu'on produit des pommes de terre à destinations différentes : la féculerie, la transformation (chips, frites, purée) et le marché du frais » explique le producteur. Un secteur exigeant qui ne connaît pas la routine. « On est confrontés à de nouvelles problématiques chaque année et c'est ce qui est intéressant. Il faut tout le temps être en veille » indique Luc. Et si le mildiou reste son plus grand adversaire, la passion pour son activité reste intacte.

Ancien président du CNIPT (Comi-

té national interprofessionnel de la pomme de terre), il garde un œil attentif sur l'avenir de la filière. « L'objectif est d'être dans un espace de dialogue, d'exposer des problématiques et d'établir des stratégies de communication et de recherche » rappelle l'agriculteur. Les enjeux, selon lui, sont clairs : préserver la qualité qui fait la réputation de la pomme de terre française et maintenir les marchés à l'export. « Cette année, on risque d'être dans une production abondante. Il faut maîtriser cette offre en préservant la qualité du produit » affirme-t-il.

Au-delà de son exploitation, il salue

les initiatives qui valorisent la pomme de terre, comme le championnat du monde de la frite d'Arras soutenu par le CNIPT. Luc Chatelain se dit même « ravi » de l'événement avant d'ajouter, « ça a pris une ampleur qu'on n'imaginait pas au départ ».

La famille Chatelain a aussi innové il y a vingt ans avec la cueillette Chapeau de paille installée à Beaurains. « La particularité, c'est que les clients viennent et récoltent eux-mêmes des produits de saison » raconte le fondateur. Pommes de terre, fraises, tomates, fruits rouges, citrouilles et encore bien d'autres, toute une diversité qui attire familles, écoles, centres de loisirs, jeunes et aînés. Une aventure désormais portée par son fils et sa belle-fille, épaulés par une dizaine de salariés. ■ v.s

✓ Chapeau de Paille, avenue François Mitterrand, résidence Ringo à Beaurains. Du mardi au dimanche de 9h30 à 19h et de 14h à 19h le lundi.



photo © Marie Porro

Garder la patate !

■ Dans le cadre du championnat du monde de la Frite, plusieurs tables rondes sur le thème « Garder la patate » sont organisées sur les enjeux de la filière pomme de terre en France et dans le monde le vendredi 26 septembre à partir de 14h (*). Cultiver la durabilité, réenchanter la consommation, la pomme de terre, l'amie des familles... autant de sujets proposés par Marie-Laure Fréchet en présence d'autres intervenants.

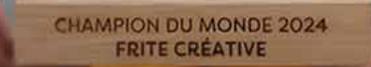
(*): salle des fêtes, hôtel de ville, place des Héros, à Arras.

Conviviale,
généreuse,
créative,

Zoé SOISON et Laurent FOUACHE,
du lycée Henri-Senez d'Hénin-Beaumont,
lauréats 2024 de la frite créative.

LA FRITE
c'est tout un art
en Hauts-de-France!

La Région Hauts-de-France, première région productrice de pommes de terre, partenaire officiel du championnat du monde de la frite d'Arras.



CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA
FRITE
ARRAS
27 SEPTEMBRE 2025



Région
Hauts-de-France

Le pôle Val de Scarpe baptisé Elisabeth et Robert Badinter

ARRAS & SAINT-LAURENT-BLANGY

Le 9 septembre, un mois juste avant le transfert de la dépouille de Robert Badinter, au Panthéon, Elisabeth Badinter est venue inaugurer le pôle éducatif Val de Scarpe, nouvellement baptisé à son nom et celui de son mari, ancien ministre de la Justice et homme de l'abolition de la peine de mort, décédé le 9 février 2024.

A 81 ans, la philosophe et écrivaine a marqué les esprits, par sa simplicité et par l'amour des mots. Figure du féminisme et de la laïcité, elle incarne depuis des années le combat pour l'émancipation des femmes, l'égalité et l'accès à l'éducation. Dans un discours improvisé, engagé et touchant, elle a rappelé combien il est essentiel de rester fidèle à ses convictions, même lorsqu'elles sont bousculées. « *De lutter chaque jour contre l'individualisme, lutter contre un meilleur partage des tâches quotidiennes* ». Des propos qui font sens, surtout aujourd'hui !

« *Vous ne pouviez pas faire mieux pour nous* » lance-t-elle aussi aux maires, Frédéric Leturque et Nicolas Desfachelle, dont les communes d'Arras et Saint-Laurent-Blangy ont eu l'in-



telligence de s'associer sur ce lieu de partage où enfants et familles pourront grandir, apprendre et s'épanouir ensemble. « *Robert me disait souvent : donner son nom à une école, ça vaut mille Légion d'honneur. J'en suis très honorée. C'est une idée extrêmement généreuse* », conclut-elle avant de dévoiler la plaque, s'entretenir avec les plus jeunes puis de répondre aux interrogations d'élèves de CM1 et CM2 d'Anatole France, Maelia, Loujaine et Lalo (photo ci-contre). « *Beaucoup de*

choses dépendent des premières années de l'enfant, alors consacrons lui temps et attention ».

À travers cette nouvelle dénomination du site ouvert en 2019, les élus réaffirment leur ambition éducative et rendent hommage à deux grandes figures de l'humanisme, de l'égalité et de la justice. « *Deux personnalités qui ont marqué, marquent et marqueront dans un pays qui se cherche* » insiste Frédéric Leturque. Puis de poursuivre, en fixant dans la foule Isabelle Bernard, l'épouse du professeur Dominique Bernard, tué dans une attaque terroriste, « *C'est aussi un message de reconnaissance aux citoyens qui choisissent de donner (beaucoup) pour les enfants, les enseignants et les différents personnels des écoles, collèges ou lycées* ». ■ L.M.



Le pôle éducatif du Val-de-Scarpe de la rue Jean Bodel regroupe 200 enfants. Lieu d'apprentissage, d'épanouissement et d'inclusion, il réunit une école, une crèche, l'espace des 1000 jours – Boris Cyrulnik, premier lieu de ce type en France, dédié à l'accompagnement des futurs et jeunes parents, ainsi que l'Espace famille, qui soutient les familles arrageoises dans l'ensemble des démarches liées à l'enfance et à la petite enfance.





Retrouvailles

■ Des belles histoires ou des belles rencontres, il en existe encore et c'est tant mieux. La venue d'Elisabeth Badinter à Arras a ravivé des souvenirs chez certains. Rose-Marie Bloquet ne voulait pour rien au monde rater l'occasion de venir revoir « cette grande dame et son mari qui ont marqué ma jeunesse ».

Étudiante à l'été 1981, elle travaillait dans une crêperie à Moëlan-sur-Mer (Finistère)... tandis que les époux Badinter séjournaient chez des amis écrivains de la commune. « C'est là-bas que Robert Badinter a écrit son discours (du 17 septembre) sur l'abolition de la peine de la mort » se souvient l'ancienne directrice d'école. Ce qu'a confirmé -avec beaucoup d'émotion- Elisabeth Badinter, reconnaissant la photo (en noir et blanc) de la crêperie Kerantorec, aujourd'hui fermée. « Ce jour-là, j'étais tellement émue, que je ne vous ai pas préparée une belle crêpe » a-t-elle ajouté.

Arras sort son Pass'Sport

AIDE

Face au rabotage du Pass'Sport par l'Etat, la ville d'Arras est montée au créneau avant la dernière rentrée scolaire. « Il fallait faire quelque chose après la suppression du Pass'Sport, cette aide pour les 6-13 ans, catégorie qui en bénéficiait le plus » dénonce Alexandre Perol. Face à la perte de ce soutien aux familles destiné à inscrire leurs enfants en club, les élus ont lancé leur propre « Pass'Sport » municipal...

« Cette révision du dispositif allait conduire à l'exclusion d'environ 80% des bénéficiaires » insiste l'adjoint aux sports. Pourtant, à Arras, 1197 jeunes l'ont sollicité au cours de la saison 2024-2025. Aussi, Alexandre Perol a retroussé les manches, sorti la calculatrice et déclenché les grandes manœuvres « pour réduire l'impact de ce rabotage sur les familles ».

Sans attendre le conseil municipal du 29 septembre, au cours duquel la délibération sera adoptée, il a donc été



décidé d'attribuer une aide de 50 euros pour les 6-11 ans⁽¹⁾, ce qui pourrait concerner environ 700 enfants. Ce montant sera reversé aux foyers avec un quotient familial inférieur à 1300 euros⁽²⁾. Il faut que la famille justifie d'un domicile à Arras, mais le Pass'Sport arrageois sera valable pour une inscription dans tout club ou toute association, même hors de la ville. ■

(1) Les enfants nés entre le 1^{er} janvier 2019 et le 31 décembre 2014.

(2) Renseignements à l'espace famille de la mairie, place Guy Mollet, Arras.



Du 06 au 10 octobre

Participez aux journées

PROCH'INFO-FORMATION

Arras

Salariés, demandeurs d'emploi, venez :

- Découvrir les MÉTIERS qui recrutent
- Vous informer sur les FORMATIONS
- Préparer votre RECONVERSION
- Participer aux animations, ateliers (casques de réalité virtuelle...)

Programme complet :



MAISON DE L'EMPLOI ET DES MÉTIERS
 13 Ter Boulevard Schuman
 62000 ARRAS















La vitesse de Lara Gillepsie

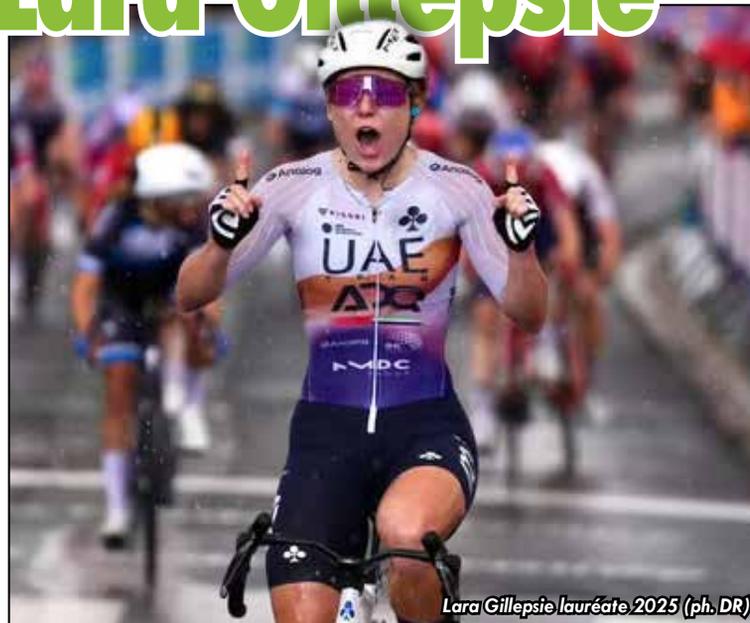
CYCLISME

La troisième édition de la classique *A Travers les Hauts de France* a couronné la championne d'Irlande, Lara Gillepsie. Si l'épreuve tracée entre Péronne et Arleux-en-Gohelle, manqua de piment tout au long des 130 km, le sprint massif attendu a tenu ses promesses. Même si quelques favorites en étaient absentes, piégées par inattention, ou tout simplement par manque de jus, en cette fin de saison...

Les deux boucles autour de la commune de Norbert Grobelny ne permirent pas aux équipes FDJ-Suez

(privée finalement de Marie Le Net en partance aux Mondiaux), Uno-X et Movistar de se débarrasser des plus rapides, sachant toutefois que Guazzini (FDJ-Suez) avait bâché et que Victoire Barreau avait chuté dans le final, laissant seule la dernière lauréate, Valentine Fortin. Dans ce contexte, c'était du pain béni pour Lara Gillepsie, l'une des meilleures sprinteuses du peloton professionnel.

Sous une pluie battante, elle s'imposa devant Carys Lloyd (Movistar) et Eline Jansen (Volkerwessels). Valentine Fortin échouait au pied



Lara Gillepsie lauréate 2025 (ph. DR)



Le podium : Carys Lloyd, Lara Gillepsie et Eline Jansen

du podium mais n'avait pas à rougir de son rush final. Car l'Irlandaise de 24 ans n'est pas la première venue, battue d'ailleurs le lendemain par Lorena Wiebes, à Fourmies, comme elle l'avait déjà été au dernier Tour de France, à Poitiers (3^e). Et quand on ajoutera que Carys Lloyd, du haut de ses 18 ans, est la révélation interna-

tionale de l'année, on peut affirmer que l'épreuve de Clovis Sport Organisation n'a pas fini de mettre en lumière les futures championnes de demain. Rappelez-vous de Mischa Bredewold, vainqueur en 2022, et qui dompta l'Amstel Gold Race, au printemps dernier. ■



Le peloton au départ de Péronne

AUTOS B5

ACHÈTE TOUS TYPES DE VÉHICULES
EN L'ÉTAT, ROULANTS OU NON,
TOUTES ANNÉES, TOUS KILOMÉTRAGES
AVEC OU SANS CONTRÔLE TECHNIQUE
ACCIDENTÉ ET MÊME GAGÉ

PARTICULIERS / SOCIÉTÉS,
AMBULANCES / TAXIS
4X4 / CAMIONS,
SCOOTERS / MOTOS ...




PAIEMENT CASH

ENLÈVEMENT D'ÉPAVE GRATUIT
SE DÉPLACE RAPIDEMENT 7/7 JOURS

06 99 59 06 06

Un nouveau maire à Wanquetin

■ Après la démission d'Emmanuel Ioss, élu maire en 2020, le conseil municipal a été appelé à lui trouver un successeur. Comme prévu, c'est le premier adjoint Guillaume Lefebvre qui a revêtu l'écharpe de maire. Il sera épaulé par trois adjoints : Jean-Marie Bouet, Cyril Penin et Sonia Flament. Emmanuel Ioss a décidé de rester conseiller municipal jusqu'aux prochaines Municipales, en mars 2026.

Le SIMA déménage à Liévin

■ A sa création en 2015, le salon international des métiers d'art (SIMA) était organisé par la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) à la salle Jean-Nohain de Lens, puis au fil des années et du succès, au stade Bollaert. Le mois prochain, du 10 au 12 octobre (1), le SIMA s'installera à l'Arena stade couvert de Liévin. Un nouveau décor mais aussi de nouvelles facilités non négligeables pour transporter et accueillir les œuvres des artisans qui pourront également être plus nombreux.

(1) De 10h à 19h. Accès libre.



BAUDIMONT
ARRAS

Notre **JOURNÉE**
Portes Ouvertes

Samedi 11 octobre 2025
de 9h30 à 12h30

Accès rue Maître-Adam

POUR LA RÉUSSITE DE TOUS

COLLÈGE

**LYCÉE GÉNÉRAL
& TECHNOLOGIQUE**

LYCÉE PROFESSIONNEL

ÉCOLE HÔTELIÈRE

PÔLE SUP - HEA

CENTRE DE FORMATION

03 21 16 18 00

www.ensemble-baudimont.com





L'automne s'invite

Culture, sport et gourmandise au menu

L'automne commence chaque année avec l'équinoxe de septembre, moment unique où le jour et la nuit s'équilibrent. Ce phénomène astronomique marque le basculement de la lumière estivale vers les jours plus courts de l'hiver.

Origine ...

Le mot automne trouve son origine dans le latin autumnus. Certains linguistes y voient un lien avec le verbe augere (« augmenter »), en référence aux récoltes qui enrichissaient les réserves avant l'hiver. En ancien français, on parlait même de « gain », soulignant directement l'idée de moisson et d'abondance.

Dans de nombreuses civilisations, l'automne symbolise à la fois la récolte et le passage vers l'hiver. La nature se prépare au repos, les feuilles tombent, les couleurs flambent avant de disparaître. Cette dualité en fait une source d'inspiration depuis toujours, rappelant le cycle immuable de la vie. ■

Événements

• Les Foulées beaurinoises

Dimanche 28 septembre (Beaurains)

Pour les amateurs de sport, rendez-vous sur la place de la Fontaine pour une matinée conviviale avec plusieurs courses : un 5 km (départ 9h, 8 €), un 10 km (départ 9h20, 10 €) et une course enfant de 1,2 km (départ 10h45, gratuite).

✓ Contact : 03 21 50 90 60.

• Escape Game en plein air « Mystères & Sortilèges : Le trophée des sorciers »

Plongez dans l'univers magique de Dragastel le samedi 18 octobre 2025, de 15h30 à 17h30, au cœur



d'Arras. Accessible dès 7 ans, avec trois niveaux de difficulté (7–10 ans, 11–15 ans, +16 ans), cette aventure est encadrée par des animateurs costumés.

✓ Tarif : 13 € pour les enfants (7–15 ans) et 19 € pour les adultes (+16 ans). Les enfants de moins de 7 ans peuvent accompagner gratuitement. Le lieu exact est communiqué aux participants quelques jours avant l'événement.

• With U2 Day – Tribute U2

Retrouvez toute l'énergie et les plus grands titres du groupe mythique avec *With U2 Day*, en concert au Casino d'Arras le vendredi 10 octobre à 20h. Une expérience live fidèle et immersive pour les passionnés de rock.

✓ Tarifs : de 44 € à 64 € selon placement.

• Fête de la pomme et du verger

Dans le cadre de l'agenda écologie de la commune d'Arras, découvrez les variétés anciennes et les fruitiers de l'opération « *Plantons le décor* », goûtez les fruits, assistez à un pressage traditionnel de pommes et apprenez à fabriquer votre pain et votre levain.

✓ Samedi 15 novembre de 14h à 19h à Rivière. Inscription obligatoire au 03.21.21.01.55 ou par mail à animation@cu-arras.org

Recette - Croquette de potimarron au Comté

Avec l'automne arrive le temps des plats réconfortants : ces croquettes de potimarron au comté en font partie, fondantes et savoureuses, elles sont parfaites pour réchauffer les cœurs et ravir les papilles

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1,5 kg de potimarron (environ 1,2 kg une fois épluché et épépiné)
- 200 g de comté râpé
- 2 œufs
- 100 g de farine (blé ou sans gluten)
- 1 oignon moyen finement haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- Sel, poivre
- Huile d'olive (ou tournesol) pour la cuisson

Préparation :

1. Cuire le potimarron : Épluchez-le, enlevez les graines et coupez-le en morceaux. Faites-le cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Égoutter et écraser : Égouttez bien le potimarron cuit pour éliminer l'excès d'eau, puis écrasez-le en purée lisse.
3. Faire revenir l'oignon et l'ail : Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Mélanger les ingrédients : Dans un grand bol, ajoutez la purée de potimarron, l'oignon et l'ail cuits, le comté râpé, le persil, les œufs, la farine,

le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

5. Former les croquettes : Avec vos mains, formez des petites boules ou des galettes de pâte.

6. Cuisson : Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen. Faites cuire les croquettes de chaque côté pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.



Une voix s'est éteinte

RC LENS

Pendant plus de 20 ans, il a été la voix des matches du RC Lens au stade Bollaert. Roger Rudynski est décédé le 27 août, à l'âge de 76 ans. Pour certains de ses amis, « *il a choisi le moment* », entre deux victoires de son club chéri, au Havre et face à Brest.

Sa façon de présenter les compositions des équipes et de chauffer les tribunes avec son rituel « *Est-ce que Bollaert est chaud ?* » avant les rencontres ont marqué les esprits des supporters Sang et Or, de 1989 à 2012. Il y avait aussi le « *Buuutttt, but, but, but, but* » qui demeure dans nos mémoires. Et tant d'autres commentaires et anecdotes qui nous ont été rappelés par Alexandre, l'un de ses deux fils, lors de ses obsèques à l'église Saint-Léger, le 4 septembre, jour de l'anniversaire d'un certain Daniel Leclercq. Plus de 300 personnes sont venues



rendre un dernier hommage à « *notre Roger national* », au timbre de voix singulier et familier, sublimant les réalisations lensoises avec passion. Avant le match contre Brest, le stade Bollaert-Delelis a rendu un vibrant hommage à LA voix des soirées lensoises sur Fréquence Nord (devenue France Bleu puis Ici Nord) avant de devenir, sous l'impulsion de Gervais Martel, celle de Bollaert pendant 23 ans. Son ton inimitable et sa bonhomie ont notamment accompagné le Druide et ses joueurs dans la quête du titre de champions de France 98. ■

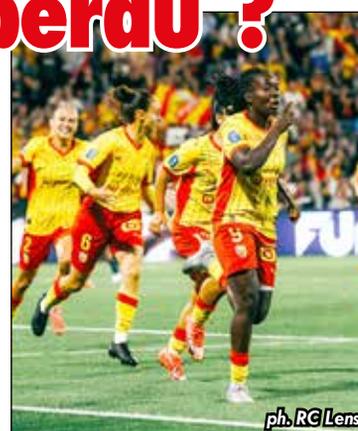
Match perdu ?

FÉMININES

Sherly Jeudy, première buteuse de l'histoire du Racing en Arma Première Ligue (*ci-contre*), a permis aux Sang et Or d'accrocher le point du nul (1-1) lors de la réception de Paris SG, favori avec Lyon pour le titre.

Pour ses débuts dans l'élite, le RCL a réalisé une séduisante performance devant 10 732 spectateurs mais une erreur administrative devrait conduire le club à avoir match perdu. Titulaire, Louann Archier n'aurait pas dû disputer cette rencontre. L'ancienne joueuse de Saint-Etienne était suspendue en raison d'une accumulation de cartons jaunes la saison passée.

Quelques jours plus tard, le club apprenait la gourde d'un de ses dirigeants. Sachant que l'an passé, déjà, une autre erreur « *administrative* » avait plongé la réserve lensoise qui évoluait en N3 en Régionale 1, un championnat que la direction sang et or a finalement décidé de ne pas disputer !



Concernant cette fois son équipe féminine, Lens va probablement donc avoir match perdu après la réclamation parisienne. Avec peut-être en plus un point de pénalité...

En attendant de retrouver le championnat ce week-end, à Strasbourg, l'équipe de Sarah Mbarek s'est imposée 1-0 à Fleury 91, une équipe taillée pour disputer les places d'honneur en Première ligue. Une mince consolation ! ■

✓ voir l'agenda en page 17

SUZUKI

À PARTIR DE

159€

ENTRETIEN INCLUS*

159€ LLD 37 mois - 1^{er} loyer 4 000 €

Boîte de vitesses manuelle ou automatique

2 ou 4 roues motrices **ALLGRIP**

A 99 gCO₂/km



*Voir conditions en concession

**Plein de carburant dans la limite de 40 litres par achat.

Les instants

HYBRID'ADDICT*

VOTRE PLEIN DE CARBURANT OFFERT
POUR TOUT ACHAT D'UNE SWIFT**

NOUVELLE
SWIFT
HYBRID



Rue Arthur Lamendin

Parc du Moulin - **BEUVRY**

03 21 27 10 20

247, route de Béthune - **LENS**

03 21 42 42 21

15 bld Robert Schuman - **ARRAS**

03 21 07 07 00

Parc d'activité du Château

54 rue Charles Tellier - **CARVIN**

03 21 74 04 88

barreautomobiles.com

Votre météo de la semaine

« Septembre se nomme, le mai de l'automne. »

Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25
						
À sainte Émilie, luzerne à pleine faucille.	Gelée blanche de saint Eustache, grossit le raisin qui tache.	Si Mathieu pleure au lieu de rire, le vin en vinaigre vire.	Le beau temps à la saint Maurice est présage de tempête en hiver.	À la saint Constant, fais rouir le lin.	Le coq chantant la matinée, annonce une abondante rosée.	A la sainte Solène, l'hirondelle abandonne le ciel refroidi de l'automne.
13°/27°	14°/22°	12°/19°	9°/17°	9°/16°	8°/18°	8°/18°

GRAND AUDITION

Ouverture de votre nouveau centre à ARRAS

Venez nous rencontrer et tester votre audition
au 17 bis, Rue Aristide Briand

BILAN AUDITIF GRATUIT

Prenez rendez-vous
arras@grandaudition.com
03 21 23 40 63



www.grandaudition.com

Test non médical effectué par un audioprothésiste

Votre horoscope

<p>Bélier</p> <p>C'est le moment d'engager, avec votre partenaire, des conversations sérieuses pour redonner à votre vie amoureuse son plus bel éclat. N'attendez du dialogue que des choses positives.</p>	<p>Taureau</p> <p>Offrez-vous quelques jours loin du tumulte ambiant, si vous voulez éviter les clachs. Passé cette période trouble, tout se décantera enfin. Il sera alors temps de jouer cartes sur table.</p>	<p>Gémeaux</p> <p>Vous pourriez vous heurter à des oppositions avec votre entourage, faire des erreurs de jugement fâcheuses et dire des choses que vous pourriez regretter. Alors pas de précipitation surtout !</p>
<p>Cancer</p> <p>Vous saurez négocier au mieux vos intérêts et donner une nouvelle ampleur à votre carrière. Et puis, côté cœur, il y a du nouveau car vous allez enfin trouver votre petit coin de paradis.</p>	<p>Lion</p> <p>Trop cassant et peu ouvert à toute requête, repoussez les décisions importantes et remettez à plus tard les rendez-vous professionnels. Vous n'êtes pas à prendre avec des pincettes !</p>	<p>Vierge</p> <p>Plus réceptif, vous acceptez les remarques de votre partenaire. Vous allez maintenant lui prouver votre bonne volonté en acceptant de tenir compte de ses conseils.</p>
<p>Balance</p> <p>Suivez les conseils d'un partenaire attentif ou d'amis avisés en misant sur votre self-control et votre calme. Vous connaissez le proverbe « Tout vient à point à qui sait attendre » ?</p>	<p>Scorpion</p> <p>Quel fichu caractère ! Evitez donc de vous lancer dans un projet associatif ou de vous inscrire dans un club sportif. Dans l'immédiat, le mieux serait de brancher votre répondeur...</p>	<p>Sagittaire</p> <p>Vous êtes doté d'une bonne dose de persévérance et d'une volonté sans faille... Et avec une vraie richesse : le soutien d'amis ou d'appuis solides. Profitez bien de cette période.</p>
<p>Capricorne</p> <p>Vous avez tous les atouts en main pour négocier des accords sur le long terme, lancer un projet de longue haleine ou encore cimenter et finaliser un ouvrage entrepris il y a quelques mois.</p>	<p>Verseau</p> <p>Chaleureux, convivial et curieux, vous faites des rencontres, savourez les plaisirs simples et avez la possibilité de vous intéresser à des domaines que vous aviez jusqu'ici négligés.</p>	<p>Poissons</p> <p>Des questions vous assaillent, les relations avec les vôtres se tendent et peuvent provoquer une remise en question. Ne prenez pas de décisions que vous pourriez regretter.</p>

LE PETIT MAG ÉDITION ARRAS

Le Petit Mag est une publication bimensuelle gratuite éditée par la SAS Editions Le Petit Mag, au capital de 10 000 €. Tirage : 25 000 exemplaires. Siège social : 17 bd Strasbourg - 62000 Arras. Président et directeur de la publication : Laurent Marly. Mail rédaction : Imarlymag@gmail.com. Dépôt légal : à parution. ISSN : 2681-7438. Graphiste : Norbert Damiano. Impression : Riccobono 79 route de Roissy 93290 Tremblay-en-France. Toute reproduction, représentation, traduction ou adaptation, intégrale ou partielle, quel qu'en soit le procédé, le support ou le média, est strictement interdite sans l'autorisation des Editions Le Petit Mag. Imprimé sans sécheur et sans eau sur papier recyclé PEFC le 16 septembre 2025.

Vous souhaitez passer une annonce publicitaire ?
06 84 84 20 40 ou Imarlymag@gmail.com



PEFC certifie que les forêts de provenance contrôlée et durable.

www.pefc.org

NVO SACI import

www.saci-import.fr

PORTES OUVERTES

DU VENDREDI 3 AU DIMANCHE 5 OCTOBRE



VENTE DE VÉHICULE NEUFS ET OCCASIONS
TOUTES MARQUES (FINANCEMENT/LOA)

GARANTIE POSSIBLE JUSQU'À 60 MOIS*

ACHAT TOUTS TYPES DE VÉHICULES À MOTEUR

RACHAT DE LOA ET DE CRÉDIT BALLON
POUR PARTICULIER ET SOCIÉTÉS

AGENCES AUTOMOBILES
(COURTIER VENTE AUTOMOBILE)

*voir conditions

13, rue Michel Rondet - 62430 SALLAUMINES

Tél. 03 21 67 62 00 - Mail. saciimport@outlook.fr

FOOTBALL - LIGUE 1

Joués

- ✓ 3^e j. : Lens – Brest : 3-1
- ✓ 4^e j. : Paris SG – Lens : 2-0

À jouer

- ✓ 5^e j. : Lens – Lille, samedi 20 septembre, 21h 05
- ✓ 6^e j. : Rennes – Lens, dimanche 28 septembre, 20h 45
- ✓ 7^e j. : Auxerre – Lens, samedi 4 octobre, 21h 05
- ✓ 8^e j. : Lens – Paris FC, dimanche 19 octobre, 15h
- ✓ 9^e j. : Lens – Marseille, samedi 25 octobre, 21h 05
- ✓ 10^e j. : Metz – Lens, mercredi 29 octobre, 19h
- ✓ 11^e j. : Lens – Lorient, dimanche 2 novembre, 17h 15
- ✓ 12^e j. : Monaco – Lens, samedi 8 novembre, 21h 05

1^{ÈRE} LIGUE FÉMININE

- ✓ 1^{ère} j. : Lens – Paris SG 1-1
(homologation en cours, en raison d'une réclamation du PSG)

À jouer

- ✓ 2^e j. : Strasbourg – Lens, sam. 20 septembre à 17h
- ✓ 3^e j. : Lens – Nantes, sam. 27 septembre à 17h
- ✓ 4^e j. : Lens – Lyon, à définir

Phénoménal Jimmy Gressier

EXPLOIT

Pour Jimmy Gressier, il y aura un avant et un après 14 septembre ! A près de 10 000 kilomètres de sa ville natale, Boulogne-sur-Mer, il est rentré dans le cercle très fermé du fond. Ce dimanche, le gamin du Chemin-Vert est tout simplement devenu le 9^e champion du monde français en épreuve individuelle.

Sur le 10 000 mètres des Mondiaux de Tokyo, Jimmy Gressier a damé le pion aux Africains et aux Américains, à l'issue d'une ligne droite ahurissante d'intelligence et de courage. A 28 ans, il réalise son rêve de gamin, même si au départ il espérait devenir footballeur professionnel



(ph. D.R.)

comme beaucoup de jeunes du Pas-de-Calais... Mais au fil des entraînements, des heures et des heures passées dans les bois et sur la piste, le Nordiste a toujours pensé « que le travail paierait un jour ! »

Celui qui a toujours cru en sa bonne étoile est désormais sur le toit du

monde, et sur celui du 10 000, ce n'est pas rien ! « J'ai toujours eu confiance en moi et aujourd'hui je peux dire que j'ai déjà réussi ma carrière, ma vie » a-t-il dit au micro de France TV, le drapeau tricolore sur le dos. Pas faux. ■

PARTENARIAT

Le CHM se rapproche du RCL

■ Ce n'est pas d'hier que le Racing club de Lens et le Centre historique minier entretiennent de bonnes et fidèles relations. Combien d'entraîneurs et de joueurs ont visité le site minier de Lewarde ? Et combien de lampes de mineurs sont offertes aux recrues qui signent chez les Sang et or et à des personnalités qui se déplacent à Bollaert-Delelis ?

Liés à l'histoire minière de la région, le CHM et le RCL ont signé un partenariat institutionnel cet été. Pour le directeur du CHM, Luc Piralla, « le CHM doit être ancré dans son territoire et s'imposer comme le grand musée de la mine de toute la région. Cette visibilité que nous offre le Racing va y contribuer ! On n'est pas sur un partenariat financier mais sur une collaboration en termes d'images et de valeurs partagées ».



Depuis 1987

Depuis 1987, Lenoir Handi Concept, entreprise familiale française renommée, est spécialisée dans l'aménagement de véhicules pour personnes à mobilité réduite. Véritable artisan de l'indépendance, elle place l'humain au cœur de son métier !

Une offre sur mesure

Chaque handicap étant unique, Lenoir Handi Concept s'engage à proposer des solutions personnalisées. Que ce soit pour l'adaptation du poste de conduite, le transfert ou transport de fauteuil, la conduite en fauteuil roulant, ou encore des aménagements spécifiques, tout est pensé pour répondre

Journée Portes ouvertes
le 26 septembre
de 9h à 18h

Nouvelle agence
sur Arras

CONDUITE TRANSFERT TRANSPORT

Adaptation de véhicules pour personnes à mobilité réduite



Un chantier hors normes

FOUILLES ARCHÉOLOGIQUES

Depuis fin juillet, les agents du service archéologie d'Arras sont à pied d'œuvre rue Abel-Bergaigne. Sur 3200 m², ils ont mis au jour des vestiges allant du XIII^e au XIX^e siècle. Un chantier hors normes par son étendue et son implantation extra-muros. Il a permis d'exhumer les vestiges d'un ancien quartier de faubourg. Une découverte majeure qui en dit déjà long sur l'expansion de la ville. Et d'autres révélations sont encore possibles puisque les fouilles se poursuivront jusqu'au 19 décembre... « De belles surprises nous attendent notamment sur les secteurs de jardin » annoncent les agents, aidés dans leurs fouilles par un plan de 1545 de Jacob van Deventer, qui travaillait au service de Charles Quint et Philippe II d'Espagne.

« Ici, à Bergaigne, c'est un véritable terrain de jeu exceptionnel pour nous » s'enthousiasme Mathieu Béghin, le patron des fouilles. Ce chantier est évidemment mené à la demande de l'Etat, suite aux résultats de deux diagnostics (2023 et 2024) à l'emplacement de l'an-



ancien site Unartois et de la gare interurbaine. « Ça révèle qu'il y avait déjà une extension de la ville au Moyen-Âge en dehors des fortifications » commente François-Xavier Muylaert, élu arrageois au patrimoine et à l'archéologie.

Pour l'heure, la « pêche a été bonne ! » glisse un jeune « chercheur ». Une route d'une dizaine de mètres de large a été découverte avec des éléments d'ornièrage, des fers à cheval et même une monnaie du XII^e siècle. Parmi les vestiges découverts, des fours à chaux et des galeries d'extraction de craie qui témoignent d'une activité industrielle, de nombreuses caves, des vestiges d'une piperie, des carreaux de ciment déco-

rés ou encore des restes d'un cadran solaire portatif en ivoire et bronze.

« Des éléments qui témoignent d'un habitat assez cossu sur un secteur qui a été rehaussé au fil du temps par des tonnes de terre » reconnaît Mathieu Béghin. ■

Venez découvrir l'histoire fascinante de ce quartier et rencontrer les archéologues sur le terrain lors des Journées Européennes du Patrimoine le vendredi 19 septembre de 14h à 16h et le samedi 20 septembre de 9h à 11h et 14h à 16h. Une visite toutes les heures.

✓ Accès libre.

RENDEZ-VOUS

Portes ouvertes au SMAV

■ Envie de découvrir les installations du SMAV, de rencontrer les agents et de plonger dans les coulisses de leur métier ? Venez passer une journée conviviale et riche en découvertes lors des Journées portes ouvertes du SMAV, le samedi 20 septembre, de 10h à 17h, rue Kastler, à l'Écopole de Saint-Laurent-Blangy. Au programme : visite du centre de tri (Selectrom), tours en camion et découverte des véhicules, présence d'un stand recyclerie, mini-chaîne de tri pour comprendre les bons gestes, divers ateliers, etc.

✓ Accès libre.



SAINT-QUENTIN · PALAIS DE FERVAQUES

Articles érotiques

Lingerie

Restauration

Bar à champagne

26 & 27
Septembre 2025



SALON DU DÉsir

Entrée 20 €

Vendredi 26 de 18h à 2h - Samedi 27 de 17h à 2h

Shows sexy en soirée

Billetterie
en ligne



Interdit
au mineur

TRACE TON AVENIR CHEZ LES COMPAGNONS

ARRAS • FOURMIES • RECQUIGNIES

Charpentier Menuisier Couvreur-Zingueur Maçon
Carreleur Peintre Plâtrier-Plaquiste Conducteur de travaux



du CAP à la Licence Professionnelle



UNIVERSITÉ DES
Compagnons
du Tour de France

RÉGION HAUTS-DE-FRANCE



LA RÉGION VOUS
— TRANSPORTE

1 TICKET
1 TRAJET 2€

Hauts-de-France
mobilités 

RT

HDF

www.rthdf.fr 



Téléchargez notre appli « rthdf »

 Google Play

 App Store

RETROUVEZ
TOUS LES
HORAIRES
EN LIGNE



1 NUMÉRO
POUR TOUTES
MES INFOS

EN TEMPS RÉEL !



mobitel

LA CENTRALE MOBILITÉS

RT HDF

03 23

50 68 70

COÛT D'UN APPEL LOCAL

Hauts-de-France
mobilités 



VOUS AVEZ DES
QUESTIONS ?

Horaires, tarifs,
destinations,
perturbations,
abonnement,
carte Pass Pass...



NOUS AVONS LES
RÉPONSES !

Du lundi au vendredi
de 8h00 à 18h30
non-stop
et le samedi matin
de 8h00 à 13h30