

LE NOIR DANS TOUS SES ÉTATS

UPERNOIR



2021
DU 28 MAI
AU 27 JUIN

UPERMIAM !



AUTOUR DU LOUVRE LENS

ALL

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 40 partenaires artisans, producteurs, restaurateurs mobilisés sur toute la durée d'UPERNOIR, pour vous faire savourer le meilleur de la créativité culinaire de la destination.

Retrouvez nous sur www.autourdulouvreLens.fr



Les

UPER MIAM

La maîtrise du feu est l'un des gestes de base dans l'apprentissage de la cuisine. Il s'agit de savoir doser toutes ces nuances de noirs gouteux produites par la cuisson, qui saisit, grille, marque, colore, caramélise, fume, brûle... Le goût du noir nous ramène à l'origine même de la transformation des ingrédients. La fermentation est également une technique ancestrale de conservation des aliments, sorte de contre-pouvoir de l'homme sur la mécanique du temps. En tirant le le fil noir de cette couleur de contrastes alimentaires, UPERMIAM va vous embarquer dans des expériences culinaires romanesques !

Retrouvez tous les événements UPERMIAM sur www.upernoir.fr



||

Le noir, une couleur alimentaire de la profondeur, de la longueur en bouche. Elle trouve son contrepoint naturel par les couleurs vives et les textures légères. Le noir, assaisonne, sublime, épice, rehausse...tout un festin !

MARC BRETILLOT & MARION CHATEL-CHAIX

Designers culinaires

||

SUR TOUT LE MOIS

UN FIL NOIR CULINAIRE

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 !

Produits noirs : Cacao récidive, le sergent Broisdunoir est chocolat !

Le noir est synonyme de fertilité. Il donne naissance et sens à la création. La couleur noire culinaire ouvre un champ des possibles, elle permet de réinventer les textures et revisiter les saveurs. La nourriture noire est souvent puissante, concentrée, forte et affirmée : poivres, genièvre, cafés, chocolats, radis, raisins, olives, choux... Le noir c'est la cuisson des origines : saisir, marquer, griller, brûler, caraméliser...

Fritures : Meurtre de patate chez le friteur, Colonouille Moutarde mène l'enquête...

Le fritkot, la baraque à frites et le cornet ou la barquette sont des emblèmes de la nourriture nomade du territoire. En snack, en pick-up, en drive, en pique-nique à emporter et à manger entre deux virées... sur le pouce, en tandem ou à plusieurs. La frite invite à la rencontre, aux échanges et au partage chers à ce territoire de convivialité. Associée au noir, la frite se revisite, en tempuras, en légumes, en croquettes, en beignets... elle s'allège, se diversifie, avec un seul invariant : son croustillant !

Fermentations : quand la bière mousse, le navet est en cave.

La fermentation est une technique de transformation et de conservation des aliments aux multiples vertus. Technique ancestrale et vivrière bien connue des mineurs qui avaient tous leur jardin ouvrier.

Mais la fermentation ne se cantonne pas aux fruits et légumes, elle est aussi à la base de nombreux produits d'excellence élaborés transformés sur le territoire, comme la bière, le café, la fève du chocolat, le pain au levain, le fromage... Les artisans et restaurateurs vous invitent à découvrir l'art de la fermentation contemporaine pour le plaisir de consommer bon, sain, et local.

Retrouvez toutes les adresses UPERMIAM, UPERCULTE et UPERLOOP, sur la carte UPERNOIR disponible sur l'application mapstr.

À NOTER : les horaires de nos partenaires sont sujets aux conditions sanitaires en vigueur.



FRITERIES

1 bis Rue Danton
59195 Hérin

UNE FRITE HERIN D'AUTRE

Sur place et à emporter

La Rolls Royce des friteries ! Dans une ancienne supérette, la friterie "Une frite Herin d'autre" vous propose une palette de burgers à faire pâlir les américains. Et là c'est certain, vous craquerez pour le burger noir.



14 rue Taillerie
62000 Arras

CAPONE BRASSERIE

Sur place et à emporter

Des frites, des frites, des frites ! Anne, Christian et leur fille vous proposent un hamburger au bœuf Angus, une sauce truffade et des chips de betterave... à boire avec un soda ou une bière sombre. La haute couture de la friterie se plie en quatre pour UPERNOIR !



3 Rue de la Taillerie
62000 Arras

FRITERIE ARRAGEOISE

Sur place et à emporter

Entre les deux mythiques places d'Arras, le Hamburger noir est dans la place. La friterie Arrageoise vous file la patate sur place ou à emporter !



VENDREDI 28 MAI

Lens, Place Cauchy

19h00 / 20h00, puis sur toute la durée d'UPERNOIR

Gratuit

FREET'ART

Performance artistique

Les bons calculs font les bonnes frites à la friterie Papas Fritas : Street art + Frites = Freet' art ! Des frites ! Des frites ! Des frites ! En partenariat avec l'association Run.da.Art, Freet'art est une performance artistique qui casse la baraque... ou plutôt qui la graffe ! Le street artiste Oak Oak met le noir dans tous ses états, pour donner à la Friterie Papas Fritas de Lens, ses nouvelles couleurs. Un moment de création et de dégustation à la bonne franquette entre bombes de peinture, pinceaux et frites revisités pour l'occasion. Enjoy !



MUSTANG BURGER

Sur place et à emporter

Avenue de Floha
69680 Méricourt

Serge, Perrine et leurs équipes sont pleins d'idées et sortent le grand jeu UPERNOIR devant le terril de Méricourt : un burger gaillette noir, une salade noire, une sombre carbonnade, une frite à la sauce balsamique... peut être même une pizza noire sur la terrasse d'à-côté !



LE ROI DE LA FRITE

Sur place et à emporter

Parking Leader Price
97 Avenue Winston Churchill
62000 Arras

Hervé Barré n'est pas le prince, mais le roi de la frite ! Il propose avec son équipe un burger au pain noir saupoudré de sésame blond, salade, tomate, oignons, steak, cheddar, le tout accompagné d'une sauce chtî au sésame noir bien sûr !



JEUDI 10 JUIN

Lens

10h30 / 11h30 (aussi le 24 juin)

Informations, tarifs et réservation au : 03.21.67.66.66

ATELIER "DO IT YOUR FRITES"

Atelier culinaire

Les frites, tout le monde aime ça mais personne ne sait les faire aussi bien que chez nous ! Avec Doris, créatrice de la friterie « Lens Frite » devenue « La Loco », vous saurez bientôt tout sur le plat incontournable des Hauts-de-France.



LA LOCO

Sur place et à emporter

105 Rue Jean Letienne
62300 Lens

La loco, c'est pour la locomotive ! À la sortie du train, rendez-vous en face de la gare de Lens pour déguster une frite.

En plus des ateliers DO IT YOUR FRITES ayant lieu les jeudis 10 et 24 juin sur réservation, la loco vous accueille sur toute la durée d'UPERNOIR : de quoi réjouir les fous de la frite !



PASTA FRITES

Sur place et à emporter

766 Route de Lens
rond point Saneg
62220 Carvin

La friterie avec la plus belle skyline du territoire ! Vous ne voyez pas le pain de votre sandwich ? C'est juste qu'il est noir comme le terril. Ici on vous propose un burger au pain noir à la bonne franquette, de quoi entamer la discussion avec les habitués routiers.



PAPAS FRITAS

À emporter

Place Cauchy
62300 Lens

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 !



PRODUCTEURS

SITE FERMÉ AU PUBLIC

535 rue Charles Behague
59553 Quincy

FERME DU PETIT QUINCY POTDEVIN CARON

Producteurs d'ail

Ail ail ail, tressé, fumé, noir comme un bonbon de Zan. L'ail noir est un produit fermenté. Vous pourrez découvrir ce produit dans une glace chez *Les Glaces de Marc* ou distillé dans un Gin, par la *Distillerie des enfants de Vauban*, chez les restaurateurs Jérôme Prévost et Maxime Leplat.



POINT DE VENTE OUVERT
AU PUBLIC LES JEUDIS
MATIN

Rue Georges Devouges
62218 Loisons sous Lens

BIOTIFOOD

Maraîcher

C'est beau, c'est bio, c'est Biotifood ! Jonathan Bertermier propose un atelier de lacto fermentation à partir des produits de saison. L'occasion de découvrir cette méthode de conservation ancestrale remise au goût du jour.



À RETROUVER DANS LA
PROGRAMMATION
20 JUIN
À L'ASSAUT DE CH'TERRIL
26-27 JUIN
PETIT GÉNIE CULINAIRE

CHICORÉE LEROUX

Producteur de chicorée

De la Chicorée par-ci de la chicorée par-là... La Chicorée Leroux profite du mois UPERNOIR pour le lancement de son produit de chicorée en grains à infuser, qui sera proposé en fin de repas à la place du café dans les restaurants partenaires.



©Chicorée Leroux

LA FERME DE L'ESPERANCE

Famille de maraîchers

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 de l'Espérance* porte bien son nom...venez y découvrir les paniers de Gillou, des préparations fermentées, des confitures ou encore le marché du dimanche.



LE JARDIN DE SERVINS

Maraîcher

Mignonne allons voir si la tomate a pourpré, le radis fermenté et le chou enfanté. Au jardin de Servin, on s'amuse avec les légumes : courges / sauge, choux de toutes les couleurs, tomates vertes à la polonaise avec du poivre. Presque par magie, la courge bleue devient noire à la fermentation ! De nouveaux légumes apparaissent avec la baguette magique UPERNOIR...



LA FERME AUX CHICONNETTES

Producteurs d'endives

Pascal et Véronique Duforest concoctent "Les p'tites gaillettes" au sirop de betterave caramélisée. Des bonbons noirs qui laissent des traces noires sur les doigts, "Comme les mineurs" dit Pascal. Allez faire un tour dans leur boutique, vous repartirez aussi certainement avec du chocolat, du confit de chicons, de la soupe, etc. etc.



FOOD TRUCK

LES HORAIRES OU LES SERVICES PROPOSÉS PEUVENT VARIER.

49 Hameau d'Elpret
9870 Marchiennes

SAMEDI 12 JUIN

Rieulay

16h00 / 18h00

Informations, tarifs et réservation au : 03.27.08.45.06

LES CHEVRETTES DU TERRIL

Producteurs de fromage de Chèvre

La chèvrerie au pied du terril de Rieulay est devenue the place to be. Et les biquettes, de véritables stars. On dégustera, un accord bière *Roux Houblon* de Julien Dumont, et du confit de chicons avec des fromages de Chèvre cendrés, une touche de poivre noir, de la figue...tout y est ! Inscrivez-vous à la "Rando biquette", à retrouver dans la programmation d'UPERNOIR pour une immersion bergère !



RANDO-BIQUETTE / DE LA GAILLETTE À LA CHEVRETTE

Randonnée

Que diriez-vous d'une petite grimpe en haut d'un terril ? En route pour l'ascension de cette colline noire ! 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.



LA GRANGE

À emporter

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. Pendant UPERNOIR, un menu "tout en noir" sera à déguster au Food-Truck, mélangeant les thématiques de la fermentation, de la friture et de la couleur noire.



CHEFS

94 Boulevard Henri Martel
62210 Avion

133 Boulevard Henri Martel
62210 Avion

321 Rue de l'Alène d'Or
59230 Rosult

2 Place du 8 Mai 1945
59176 Ecaillon

AL' FOSSE 7

Estaminet

Jonathan Fardoux et sa joyeuse équipe vous accueillent dans leur nouveau jardin avec une offre de Black Pique Nique sur place ou à emporter. Pour les frileux, rendez-vous à l'intérieur pour une ambiance noir charbon.



AUBERGE DE LA COULOTTE

Restaurant
Sur place et à emporter

Avec Maxime au service et Pierre en cuisine, ça chauffe à l'auberge de la Coulotte. Et pour cause ! Le foyer y réside en bonne place...vous y dégusterez un menu noir c'est noir, mais rassurez-vous il sera plein d'espoir.



AU GRÉ DES SENS

Restaurant bistronomique

La Chicorée, l'essence des Hauts-de-France ! Arnaud Hianne, le Chef de cuisine, propose un menu intégrant de la chicorée,, dans l'esprit d'une cuisine locale et responsable.



AUBERGE DES MARAÎCHONS

Restaurant et traiteur

C'est sans chichis que l'on se retrouve à l'Auberge des Maraîchons. Une cuisine traditionnelle, locale et faite maison ! Du charbon, de l'ail noir, du citron noir fermenté, du basilic... et le compte est bon ! Un menu UPERNOIR à retrouver tout le mois de juin sur place les samedis soir et dimanches midi.



1278 Route la Fontaine
Bouillon
59230 Saint-Amand-les-Eaux

AUBERGE DU KURSAAL

Restaurant et traiteur

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, et lors de l'expérience "Le petit génie culinaire" à retrouver dans la programmation. Le Chef Véroone concocte des recettes qui mettent le noir dans tous ses états : le briquet 3.0, la pavlova charbon...et bien d'autres !



Cité des Electriciens
rue Franklin
62700 Bruay-la-Buissière

LE CARIN GOURMAND

Restaurant de la Cité des électriciens

La Cité des Électriciens vous fait partager les richesses de ses jardins au travers du menu à emporter UPERNOIR. Le 20 juin rendez-vous pour une dégustation apéritif midi, avec le fameux Charbonnay lors de l'expérience "Cultivons la terre noire" à retrouver dans la programmation... le Chef vous réserve de belles surprises !



15 Place de la République
62400 Béthune

LEPLAT AU PLURIEL

Restaurant

On dit pas j'ai mangé un plat exquis, on dit j'ai mangé Le Plat !
Petit-fils de mineurs, Maxime Leplat s'est mis activement au charbon pour proposer un menu inspiré. Sur place mais possible à emporter pour le black pique-nique. Un dessert "27/12/1974" rend hommage aux victimes du dernier coup de grisou dans la fosse Saint-Amé de Liévin.



10 Rue de la Massue
59500 Douai

MAISON PRÉVOST

Restaurant

Le Chef propose un menu au restaurant gastronomique mais aussi à emporter, axé sur les produits noirs, produits fermentés ou bien frits, en plus d'un produit noir créé pour l'évènement. Pensez à le contacter pour en savoir plus sur son atelier fermentation.



122 rue du Commandant Dumetz
62000 Arras

ON SE CALE UN BOCAL

Traiteur

Marie Debuiselle ne tourne jamais en rond dans son bocal et elle a 1001 idées pour vous régaler : elle propose une carte spéciale UPERNOIR ! Elle change régulièrement et en juin, cela pourrait ressembler à ça : Risotto au riz de Camargue, truite fumée d'Anzin Saint Aubin, confit d'endives au citron de la Ferme aux Chiconnettes, Dahl de lentilles vertes BIO des Hauts-de-France au curry noir, tomates séchées. Livraison ou retrait commande à son local à Arras.

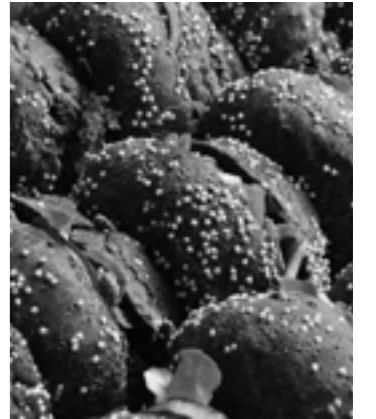


2 Allée des Coteaux 23
59300 Valenciennes

METS DIT VINS

Cheffe à domicile - Traiteur

Isabelle Bougamont propose un black pique-nique sous forme de briquet du mineur revisité : burger noir avec effiloché de boeuf façon pot-au-feu et frites de légumes. À emporter, sur tous les week-ends UPERNOIR.



35 Rue de la Cloris
59500 Douai

TRAITEUR DAVID DAVAINÉ

Aïl aïl aïl... le noir s'invite dans les assiettes !
En juin, ça sera plutôt : un effiloché de Rouge Flamande en persillade à l'ail noir et bien d'autres mystères qui vous feront saliver. Le noir dans différents plats vous attendra chez David Davaine.



249 Rue de l'Abbaye des Prés
59500 Douai

LE CARRÉ DES FLO

Traiteur

Flo et Flo proposent des créations originales, douces et poétiques ! Dans cette boutique/salon de thé s'épanouissent compositions florales, objets déco, cartes et dessins à l'aquarelle et de nombreuses et belles pâtisseries maison !
Pendant UPERNOIR, la Chicorée se fera une place dans une gourmandise : la babka noire.



GLACIER

Rue des Haies
62136 Richebourg

LES GLACES DE MARC

Artisan glacier

La Vanille, on n'est pas fous, c'est bien noir ?!
Marc Osselez développe des parfums inédits pour UPERNOIR : la glace spéculoos noire qui sera servie dans un verre de bière brune *Chez Marcel* à Arras, la glace à l'aïl noir à découvrir chez certains restaurateurs partenaires. Ainsi que des parfums de glace ou sorbet UPERNOIR à emporter directement depuis la boutique.



LA GRIGNOTIÈRE

Restaurant gastronomique

Pascal Coulon, le Chef cuisinier proposera un menu aux saveurs de Chicorée, de fermentation, d'ail noir et même un dessert inspiré "Vanille Charbon".



L'INÉDIT

Restaurant

Ras la casquette de la routine, on veut de l'inédit ! Le Chef Julien Specque proposera sur toute la durée de l'événement un menu UPERNOIR intégrant ail noir, une collaboration avec des brasseurs, de la Chicorée et même la fermentation. Un menu à découvrir sur place, à l'assiette.



LE PRESBYTÈRE

Restaurant bistrannique

Rendez-vous au Presbytère - restaurant bistrannique Gault & Millau 2020 - où les idées fermentent, pour vous proposer du local à la touche UPERNOIR.



BOULANGERS, PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS

PÂTISSERIE VINCENT CUCCI

Artisan boulanger pâtissier chocolatier

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



160 Rue de la Mairie
59500 Douai

BLACK BAKERY

Artisan boulanger pâtissier

Aurélien Dervaux propose pendant tout le mois une pâtisserie et un pain spécial aux couleurs de sa Black Bakery... ainsi que des Black pique-nique concoctés avec l'Office de Tourisme de Béthune-Bruay.

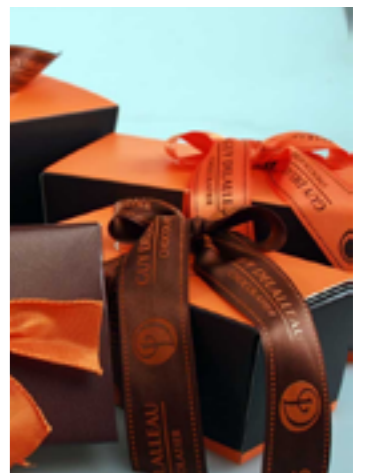


2 rue Raoul Briquet
62217 Agny

GUY DELLALAU

Artisan boulanger pâtissier chocolatier

De la glace, de la brioche, de la tourte, Delallau un point c'est tout !
Un pain UPERNOIR proposé à la boulangerie, en format brut ou sandwich pour composer votre Black-pique-nique.



58-66 Avenue de Lens
62400 Béthune

2 Rue de Paris
62120 Aire-sur-la-Lys

61 Place du Maréchal Foch
62500 Saint-Omer

BRASSEURS

42 rue du moulin
59154 Crespin

BRASSERIE D'AMBLISE

Micro-brasserie

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.



AU TOUR DU CHOCOLAT

Artisan chocolatier

On monte dans le bus et allez Up c'est parti ! Tout le mois de juin, 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 !



Ô MACARONS TOQUÉS

Artisan pâtissier

Ne sont-ils pas toqués de nous faire des macarons noirs ?! Ils sont tous ronds les macarons... et à la bière pour ne pas nous déplaire ! Vous pourrez aussi les déguster Chez Marcel à Arras.



14 Boulevard Basly
62300 Lens

43 route Nationale
Centre Commercial Auchan
62950 Noyelles-Godault

187 Rue Élie Gruyelle
62110 Hénin-Beaumont

Sous-sol du kiosque
place verte
derrière le musée
59300 Valenciennes

BUS
Marché place d'Armes
59300 Valenciennes

Fosse d'Hérin
36 ter rue Emile Zola
59195 Hérin

SAMEDI 29 MAI

Hérin

17h30 / 19h30

Informations, tarifs et réservation au : 03.27.48.39.65

BRASSERIE BB

Brasserie

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.



CAFÉ RANDO 3B "BICYCLETTE, BRASSERIE, BARQUETTE DE FRITES"

Parcours vélo & dégustations

Amateurs de la formule bière-frite ? Des activités authentiques et sans chichis ? Au programme, rando à bicyclette commentée le long du corridor minier et visite de la brasserie située sur l'ancien carreau de mine d'Hérin. Vous découvrirez quelques secrets bien gardés du maître brasseur et vous pourrez finir la journée en bons vivants, autour d'une dégustation de galopins de bières (blonde, ambré et noire) et d'une généreuse barquette de frites, comme on les aime.



BRASSERIE CASTELAIN

Brasserie

La Brasserie Castelain développe un partenariat avec la boulangerie Black Bakery pour la création de biscuits aux drêches de la brasserie. À la Ch'ti Boutique, vous pourrez découvrir une offre de dégustation avec des partenaires locaux ou encore les bouteilles Castelain 100% noir opaque.



©Brasserie Castelain

BRASSERIE ROUX HOUBLON

Brasserie

C'est la jeune brasserie qui monte qui monte ! La dernière bière brassée par Julien Dumont : une bière noire à l'herbe à chat. Pour UPER-NOIR il propose une cuvée éphémère tout aussi inspirée : 120 litres d'une stout infusée au café torréfié et riche en houblon.

Certaines bières de sa gamme sont à découvrir à la *Maison Prévost* à Douai, et aux *Chevrettes du Terril*. Une bière bien méritée après une rando biquette !



BIÉROLOGUE

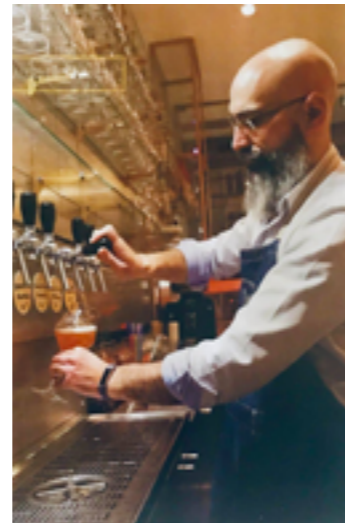
30 rue de la Taillerie
62000 Arras

CHEZ MARCEL

Bar à bières

Chez Marcel c'est chez le biérologue Luka. Au programme : Le « Marcel Glacé » : une boule de crème glacée artisanale (*Glaces de Marc*) à la vanille des îles, nappée d'une bière noire à la pression.

Et rdv le 13 juin pour un atelier de biérologie sur le thème des bières artisanales noires. Deux heures d'atelier, 4 bières noires aux goûts différents et une collation... sans pression ou presque !



DISTILLATEUR

La Haute Rive
59553 Cuincy

Nouvelle adresse après 1er juin : à Somain

DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

Gin

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.

Mise en avant du Gin avec la macération de l'ail noir après la distillation. Atelier de découverte.



TORRÉFACTEURS

BRÛLERIE DU CANTIN

Torréfacteur

61 rue René Lanoy
62300 Lens

Quand Laurent Baysse torréfie le café, c'est toute la ville de Lens qui 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.



LE COMPTOIR DU LYS

Torréfacteur

10 rue des Alliés
62120 Aire sur la 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 le mois UPERNOIR. Le projet de grains de café au chocolat est développé avec *La ferme aux Chiconnettes*.



AUX MENUS !

FRITERIES

UNE FRITE HÉRIN D'AUTRE

Burger goulue UPERNOIR avec un pain noir
Fricadelle XXL
Bière barbe noire à 9°C

CAPONE BRASSERIE

Menu "Back to Black"

Burger avec bun à l'encre de Seiche et aux graines de chia, steak Angus de 200g, double cheddar, chutney d'oignons et mayonnaise à la truffe. Accompagné de ses frites traditionnelles de pommes de terre Vitelotte, crème de cacao et ses chips de betteraves.
Boisson au choix Bière Paix Dieu ou Florus Cacao ou Soft.



LE ROI DE LA FRITE

Burger avec pain noir et sésame blond, de la Boulangerie *Black Bakery*, salade, tomate, oignon, steak, cheddar et sauce chty au sésame noir.

MUSTANG BURGER

Les recettes

des grands-parents mineurs

Le pain d'alouette de Papy Georges

Faluche noire, salade, tomate, steak haché de boeuf (100gr), mayonnaise noire, oignons rouge et bacon

Carbonnade de Mémé Laly

avec frites et mayonnaise noire

Fricadelle de Mémé Valentine

avec frites et mayonnaise noire

Salade de Mémé Julienne

salade mesclun, vinaigre balsamique, olives noires, tomates, oignons rouges, betteraves.



PRODUCTEURS

LES CHEVRETTES DU TERRIL

Dégustation à la carte du mois de juin

Fromage de chèvre cendré noir, confit de chicon et bière Roux Houblon.



LA FERME AUX CHICONNETTES

Boîte de bonbons Les p'tites gallettes

Concentration de jus de betterave bio, sucre et charbon (en vente sur place).



FOOD TRUCK

LA GRANGE

Burger complètement noir avec un pain noir, poulet fermier frit noir, pickles, et sauce barbecue au piment fermenté.



CHEFS

AL' FOSSE 7

Plats qui évoluent au fil des suggestions chaque semaine sur la thématique UPERNOIR.

Burger tout noir
Carbonnade noire aux carottes violettes

AUBERGE DE LA COULOTTE

Menu UPERNOIR au mois de juin

ENTRÉE

Terrine de paleron de bœuf aux olives noires et sa vinaigrette balsamique

PLAT

Risotto vénéré volaille farcie aux champignons noirs sauce bourguignonne

DESSERT

Crumble charbon pomme poire

AU GRÉ DES SENS

Dessert à la Chicorée pendant le menu de juin

Pavés du Nord à la chicorée Leroux, terreau « charbon chicorée spéculoos » et « Chicoccino à la chicorée bio d'Orchies ».

AUBERGE DES MARAÎCHONS

Menu du mois de juin

(Uniquement sur place les samedis soir et dimanches midi)

ENTRÉE : Houmous de haricots à l'ail noir, beignets de fleurs de courgettes, citron noir fermenté et basilic.

PLAT : Pâtes fraîches maison à l'encre de seiche, asperges, palourdes et cochon noir de Bigorre.

DESSERT : Tartelette aux mûres et charbon végétal.

LE CARIN GOURMAND

Gabriel, le chef du Carin vous propose :

ENTRÉE: pyramide frite (samoussa côte de blettes et fromage local)

PLAT : burger pain noir, viande, pickles

DESSERT : cookie noir

Boisson : café glacé ou soft.

AUBERGE DU KURSAAL

Le chef Véroone vous propose des recettes différentes selon les semaines UPERNOIR en juin :

- **semaine 1/** Gueule noire : comme une pavlova, charbon en meringue, mûre et myrtille, cassis siphonné, crème de ferme et charbon végétal.

- **semaine 2/** Retour de la fosse Arenberg : marbré de maquereau mariné soja/coriandre/curry black, algue nori et riz venere.

- **semaine 3/** Terril n°171 : moelleux sarrasin/chicorée/chocolat noir, nougatine sésame noir, crémeux pomme/pruneaux/vanille

- **semaine 4/** Le briquet 3.0 ou trompe l'oeil d'un maki : fraise et poire locales, riz au lait et sauce trempette chicorée/miel local/épices

- **semaine 5/** Coup de grisou : maquereau de nos côtes mariné au café, quinoa à l'encre de seiche, réduction balsamique/café.

LEPLAT AU PLURIEL

MENU UPERNOIR

AMUSE-BOUCHE : Ravioles noires aux abats, bouillon végétal au fossil (dans l'esprit de la "soupe de caillous"), légumes brûlés

ENTRÉE : Fois gras, salsifis rôtis, crème infusée à l'ébène, variation autour des feuilles de moutarde de l'Echo-Village

PLAT : Dans l'esprit d'un oeuf marbré, cabillaud poché dans un lait de charbon, tuile Walkorn, "black beurre blanc", risotto interdit

PRÉ-DESSERT : Guimauves à la Stout

DESSERT : L'entremet du mineur, dessert autour de l'églantier du terril d'haillicourt, citron noir, tonka et chocolat



MAISON PRÉVOST

MENU UPERNOIR

ENTRÉE

Asperge blanche sortie du champ
Pain de mie à la moutarde noire, lard colonnata

PLAT

Filet de veau au café, Blinis de rattes à l'ail noir, caviar d'aubergine à la flamme, jus de carotte pourpre fermenté à la bière

DESSERT

Citron brûlé, Parfait pâte sablée, citron caviar



ON SE CALE UN BOCAL

MENU UPERNOIR en juin, à emporter

Cake salé : Une part de cake au chou rouges fermentés et noix

Plats chauds : Risotto à l'encre de seiche et truite fumée, confit d'endives aux citrons

OU Curry noir de lentilles vertes aux tomates confites (végétarien)

Plat froid : Salade de quinoa au jambon cru, mimolette et pruneaux, vinaigrette colza/cidre

Dessert : Une forêt noire en bocal



METS DIT VINS

"Le Boulet de Mets Dit Vins"

Burger UPERNOIR avec bun noir, effilochée de boeuf, façon pot au feu et frites de légumes. (À emporter depuis son local à Valenciennes sur tous les weekends UPERNOIR).

BQULANGERS PATISSIERS CHOCOLATIERS

PÂTISSERIE VINCENT CUCCI

Coffret de chocolats de dégustation parfumés à la Chicorée Leroux.



BLACK BAKERY

Un pain UPERNOIR à la bière et aux cerises. Une pâtisserie UPERNOIR - éclair chocolat et fève de tonka.

GUY DELLALAU

Pâtisserie proposée en boutique :

brisures de spéculos enrobées de chocolat au lait, crème brûlée vergeoise/ chicorée et ganache montée chocolat noir.

Bouchée salée (uniquement le week-end) :

une mise en bouche dorade et saumon fumé glacés à l'encre de seiche, poireaux confits au citron et citron confit.



BRASSEURS

BRASSERIE ROUX HOUBLON

Cuvée spéciale UPERNOIR

Nid Tranquille

Une Imperial Stout légère, fraîche, et réconfortante au café torréfié et riche en houblon.

Où la retrouver :

Au menu de la Maison Prévost à Douai, et aux Chevrettes du Terril.



BIÉROLOGUE

CHEZ MARCEL

Atelier dégustation thématique

autour de la bière noire (samedi après-midi) Glace Vanille Noire de Glaces de Marc au cœur de son dessert signature en association avec une bière noire.

À retrouver : les Macarons UPERNOIR de Ô Toqués, le pain *Black Bakery* pour les planches.



DISTILLATEUR

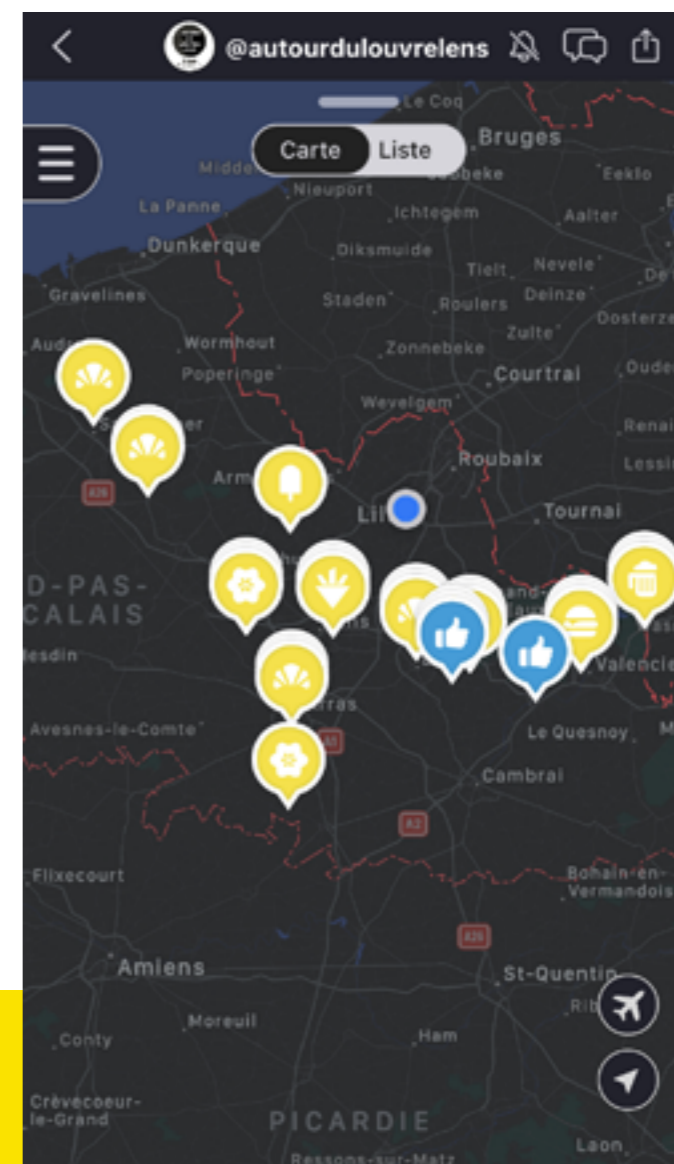
DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

Création d'un gin à l'ail noir en partenariat avec *La Ferme du Petit Cuincy*.

RETROUVEZ LES ADRESSES

SUR LA CARTE MAPSTR UPERNOIR

Pour ne pas perdre le fil noir, retrouvez toutes les adresses UPERMIAM, mais aussi UPERCULTE et UPERLOOP sur l'application gratuite MAPSTR.




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

 **Pas-de-Calais**
Le Département

