

# L'Art du Bien-Vivre

Destination Montreuillois  
en Côte d'Opale ●●●



2025 / 2026



# L'édito ...

Cher voyageur,

Tu es sûrement en train de te demander quelle sera ta prochaine escapade ? Pssst... On a une bonne nouvelle pour toi... Si tu tiens ce magazine entre tes mains, c'est que tu as trouvé le lieu de tes futures vacances.

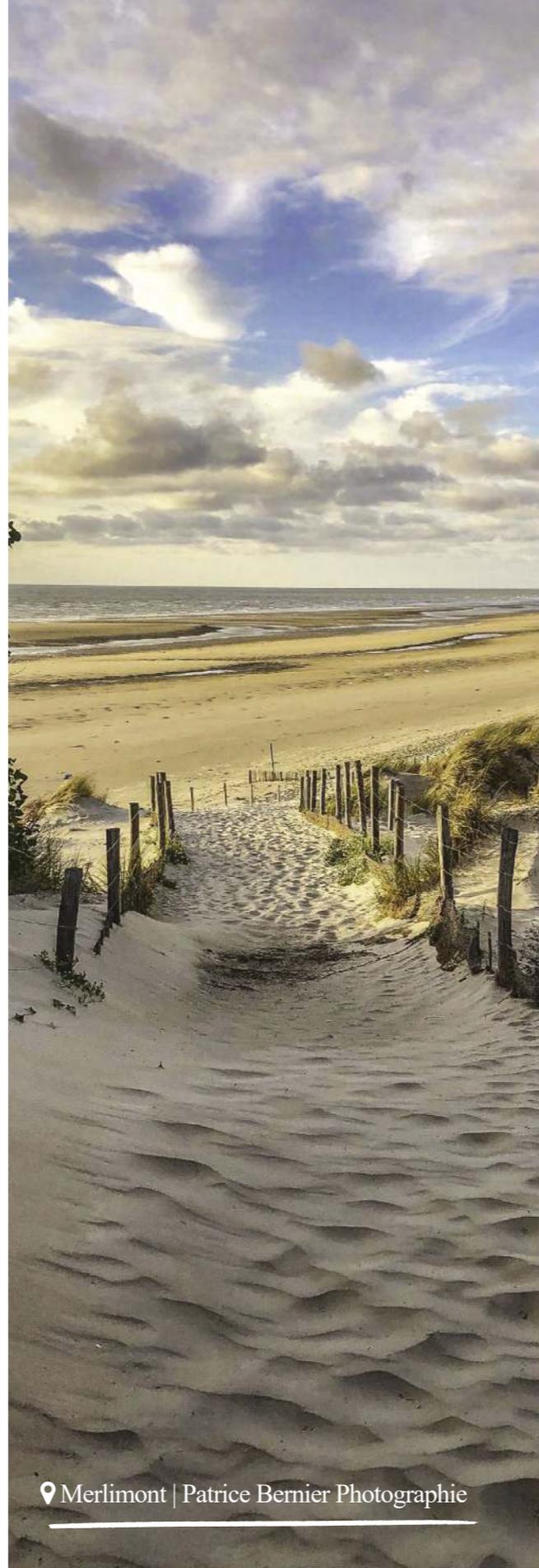
C'est un endroit où les plages de sable fin s'étendent sur des kilomètres, où le vent souffle dans les voiles, et où le soleil joue avec les nuages. Un endroit où les vallées ondulent au gré des cours d'eau et où les sentiers de randonnées relient collines et marais. Ici, nos campagnes sont verdoyantes et nos plages opalescentes. Ça te fait déjà rêver, pas vrai ? Attends un peu la suite...

Par ici, le verre en terrasse est un impératif, le marché hebdomadaire un rendez-vous incontournable et le bon gueuleton entre copains, une tradition qui se répète aussi souvent que tout le temps. Mais attention, pas n'importe comment... Le circuit court rime avec toujours et nos producteurs ont toujours nos faveurs. Tu l'auras compris, par ici on ne veut que du bien, du beau, du bon sinon rien. C'est la terre des Épicuriens.

En lisant les pages qui suivent, tu découvriras les sourires d'hommes et de femmes qui font rayonner le territoire par leurs savoir-faire, leurs convictions. Et surtout tu découvriras à travers eux les valeurs chères à nos cœurs : le plaisir des rencontres, le goût des bonnes choses et la simplicité des petits bonheurs quotidiens. Et tout ça tu sais ce que c'est ? C'est l'art du Bien-Vivre du Montreuillois en Côte d'Opale.

Allez prépare tes valises, on t'attend !

*L'équipe de l'Office de Tourisme  
du Montreuillois en Côte d'Opale*



# Le sommaire ...

## 2 Bienvenue !

Édito .....	p.2
Sommaire .....	p.3
Carte.....	p.4
L'office de Tourisme partout avec vous ....	p.5
Un accueil qui vaut le détour .....	p.6

## 8 Carnet de Voyage

Faire une virée à deux .....	p.10
Prendre le grand air en tribu .....	p.14
Top 5 des activités à faire quand il pleut..	p.18
On en fait toute une histoire ! .....	p.20
La desti qui fait chauffer tes mollets ! ...	p.24

## 28 Terre d'Épicuriens

Le Pain Pâté Pinard .....	p.30
Des portraits hauts en saveurs .....	p.32
A Taaaable ! .....	p.38
Alexandre Gauthier, une cuisine d'excellence.....	p.40
Une chope de bière fraîche à la Brasserie Grandes Marées.....	p.42
Isis Poterie, se régaler avec les yeux.....	p.44

## 46 À bientôt !

Couchers de soleil .....	p.46
Les Grands moments de 2025 .....	p.48
Élargir vos horizons .....	p.50

**Direction des publications** : Pierre Ducrocq, président de l'OTMCO

**Direction de la rédaction** : Maxime Berton, directeur de l'OTMCO

**Rédactrice en chef** : Manon Herdier

**Conception graphique** : Delphine Hain

**Cartographie** : Marion Joly, Delphine Hain

**Illustrations** : Perrine Hanquez

**Rédaction** : Dina Callewaert, Manon Herdier

**Crédits photos** : Agence de communication Le Duo, Auberge d'Inxent, Hélène Aubert, Patrice Bernier Photographie, Benoît Bremer, Café Schirrer, Dina Callewaert, Chartreuse de Neuville, Club Photo de Brimeux, François Goudeau, Jean-Michel Graillot, Delphine Hain, Manon Herdier, Sandra Jouet, Marie Lemaire, Sandrine Leman (Moules Verton), Maxime Lhotte, Sébastien Mahieuxe, Olga Marion, Philippe Martineau, Marie-Pierre Morel, Justine Musiala, Parc Bagatelle, Christian Plard, Studio Papi aime Mamie, Anthony Wyka

**Couverture** : François Goudeau (Port de La Madelon, Waben)

**Imprimerie** : Aprim & Henry - 8 000 exemplaires

Document non contractuel. Les informations pratiques indiquées dans cette brochure ne sauraient engager la responsabilité de l'Office de Tourisme Communautaire du Montreuillois en Côte d'Opale (OTMCO). Numéro ISSN en cours.

La reproduction partielle ou totale des articles publiés dans ce numéro est interdite sauf autorisation préalable du directeur de la rédaction.

Office de Tourisme du Montreuillois en Côte d'Opale  
11/13 rue Pierre Ledent | 62170 Montreuil-sur-Mer  
Tél. : 07 87 05 10 03 (administration)



# L'Office de Tourisme partout avec vous

Toujours là pour vous, où il faut quand il faut pour vous donner les bonnes infos !

*Le guide Bon app' !  
en cas de petit creux*



*Le guide Bonne nuit !  
pour votre future grosse matinée ;)*



*Le guide Bonne journée !  
pour une activité sympa*



*Le guide Bonne visite !  
pour une promenade guidée originale !*



👉 En recherche d'autres inspirations pour préparer votre séjour ? Rendez-vous sur notre site internet !

👉 Plutôt réseaux sociaux ? Pour s'abonner, aimer et partager c'est par ici que ça se passe !

📌 Destination Montreuillois en Côte d'Opale  
📷 destinationmontreuillois

# Un accueil qui vaut le détour

## 4 Bonnes raisons de venir nous voir...

*Notre territoire, c'est nous qui en parlons le mieux*

C'est simple, depuis le sable fin de la Côte d'Opale jusqu'aux brins d'herbe de la Vallée de la Course, on connaît notre joli coin des Hauts-de-France par cœur. Et s'il y a bien une chose que l'on adore faire, c'est raconter à quel point notre territoire est le plus beau qui soit !

*Des conseils sur mesure rien que pour vous*

Chaque visiteur est unique... Notre métier ? Vous offrir des conseils sur mesure qui réunissent à la fois vos envies et vos besoins afin de vous proposer la meilleure façon de profiter du Montreuillois en Côte d'Opale !

*Une super boutique*

Mettre en avant les produits et savoir-faire locaux nous tient à cœur. Les boutiques de nos Offices de Tourisme vous offrent un avant-goût des talents et gourmandises qui jalonnent notre territoire.

*Une programmation aux petits oignons*

En solo, en duo, en tribu ? Avec votre asso, votre club de foot ou votre entreprise ? La super team de l'Office de Tourisme est là pour concocter votre journée de A à Z. Visites guidées, restaurants, organisation, réservations... c'est simple on s'occupe de tout ! Adieu la charge mentale, bonjour les vacances !

**5 endroits où nous trouver pour 5 fois plus de bonne humeur !**

**MONTREUIL-SUR-MER | 62170**

📍 11-13 rue Pierre Ledent

☎ 03 21 06 04 27

✉ accueil@destinationmontreuil-surmer.com

**MERLIMONT | 62155**

📍 Place de la Chapelle

☎ 03 21 94 32 90

✉ tourisme.merlimont@gmail.com

**RANG-DU-FLIERS | 62180**

📍 152, route de Merlimont

☎ 03 21 84 34 00

✉ ot-rangdufliers@orange.fr

**STELLA-PLAGE | 62780**

📍 1397, place Jean Sapin

☎ 03 21 09 04 32

✉ tourisme.stella@gmail.com

🌐 [www.destinationmontreuilloisencotedopale.com](http://www.destinationmontreuilloisencotedopale.com)

📘 Destination Montreuillois en Côte d'Opale

📱 destinationmontreuillois

**LA CITADELLE | 62170**

📍 Rue Carnot | Montreuil-sur-Mer

☎ 09 74 98 51 31

✉ contact@citadelle-montreuil-surmer.fr

🌐 [www.citadelle-montreuil-surmer.fr](http://www.citadelle-montreuil-surmer.fr)

📘 Citadelle de Montreuil-sur-Mer

📱 citadelledemontreuil-surmer



L'établissement est engagé dans une démarche qualité reconnue par l'État et a obtenu la marque nationale QUALITÉ TOURISME™ pour une ou plusieurs de ses activités.

# Carnet de voyage





Faire une virée à deux ...

# Un weekend à la campagne

Envie de tester une escapade montreuilloise en amoureux ? Voici un programme rempli de matins tout doux, de déjeuners en tête-à-tête et de soirées flamboyantes...

## Gour 1

### Zenitude et Art-de-Vivre "made in Montreuillois"

#### Le matin

Votre aventure commence dans les marais bucoliques de la vallée de la Canche. Rien de tel que de profiter des premières heures du jour pour observer la nature s'éveiller. À bord d'une barque électrique du **Petit Quentovic** vous voilà marins d'eau douce, naviguant près des aigrettes, hérons et poules d'eau... Avec vous jouant les tourtereaux au bord de l'eau, le tableau est parfait !

#### Le midi

Vivre d'amour et d'eau fraîche c'est bien joli... mais ça creuse l'appétit ! Votre gourmandise vous guide vers la petite ville de Montreuil-sur-Mer, fief des bons-vivants et des gourmets. Guillaume et Isabelle vous accueillent au **Clos des Capucins** situé en plein cœur de la cité. Au menu ? De la gourmandise, du local, du fait-maison... Un régal !



#### L'après-midi

En route pour une petite balade digestive main dans la main dans les rues pittoresques de **Montreuil-sur-Mer**. Par ici, les jolies maisons colorées, par-là les échoppes d'artisans... La cité fortifiée offre une évasion dans un art-de-vivre qui n'appartient qu'à elle. Au cœur de l'après-midi, le moment est parfait pour un instant de détente rien que tous les deux dans le havre de sérénité de **Premium SPA**.



#### Le soir

Mêlez le charme des bâtisses anciennes et le sens de l'hospitalité dans l'un des plus beaux quartiers de la ville fortifiée et vous obtenez l'endroit parfait où vous lover : **Le Château de Montreuil**. La table du château vous emmène dans un voyage gustatif qui fera danser vos papilles. Et pour clore cette première journée déjà parfaite ? Une balade sur les remparts pour admirer les lumières flamboyantes du soleil parti se coucher...



➔ Toutes les informations pratiques p°13.

## Jour 2 Virée bucolique & saveurs authentiques



### Le matin

Ce matin, le besoin de prendre son temps tutoie votre envie de découverte. Direction la **Chartreuse de Neuville**. Son cloître et ses jardins sont parfaits pour une balade pleine de sérénité. Après cette première visite tout en douceur, vous montez en voiture à la découverte de la verdoyante vallée de la Course. Recques-sur-Course, Montcavrel, Estrée... chaque petit village rivalise de charme et d'authenticité. Vous vous plaisez même à vous imaginer vivre ici...



“ Et toi, tu serais plutôt maisonnette en torchis ou château de campagne ? ”

### Le midi

Ce petit road-trip bucolique vous amène jusqu'à l'**Auberge d'Inxent**. La philosophie de la maison ? Du local, du local et encore du local ! Le soin apporté au choix des produits vous garantit les plus pures saveurs du terroir du Montreuillois tout en conservant l'art et la manière de mettre les petits plats dans les grands... sans chichis !



### L'après-midi

Pour terminer en beauté cette petite virée romantique, une dernière étape pleine de douceur et de gourmandise s'impose... La **Chocolaterie de Beussent-Lachelle** est un régal à découvrir. On vous présente l'endroit où la magie chocolatée opère, là où la délicatesse rencontre la générosité. Ne vous posez plus la question de savoir quel petit souvenir ramener à vos enfants, vous avez trouvé...



### Pour retrouver toutes nos adresses pépites :

Pour une chouette activité :

**Le Petit Quentovic**

📍 11 bis rue du marais  
62170 Attin  
☎ 07 68 52 78 59  
🌐 [www.lepetitquentovic.fr](http://www.lepetitquentovic.fr)  
f @

**Premium SPA** | @

📍 Place Gambetta  
62170 Montreuil-sur-Mer  
☎ 03 21 05 99 35  
🌐 [www.premium-spa-montreuil.com](http://www.premium-spa-montreuil.com)

**Chartreuse de Neuville**

📍 1 allée de la Chartreuse  
62170 Neuville-sous-Montreuil  
☎ 03 21 06 56 97  
🌐 [www.lachartreusedeneuville.org](http://www.lachartreusedeneuville.org)  
f @

**Chocolaterie de Beussent-Lachelle**

📍 66 route de Desvres  
62170 Beussent  
☎ 03 21 86 17 62  
🌐 [www.beussentlachelle.com](http://www.beussentlachelle.com)  
f @

Pour se régaler :

**Le Clos des Capucins**

📍 46-48 Place du Général De Gaulle 62170 Montreuil-sur-Mer  
☎ 03 21 06 08 65  
f Clos des Capucins

**Le Château de Montreuil** | f @

📍 4 chaussée des Capucins  
62170 Montreuil-sur-Mer  
☎ 03 21 81 53 04  
🌐 [www.chateaudemontreuil.com](http://www.chateaudemontreuil.com)

**L'Auberge d'Inxent** | f @

📍 318 rue de la Vallée  
62170 Inxent  
☎ 03 21 90 71 19  
🌐 [www.auberge-inxent.fr](http://www.auberge-inxent.fr)



Prendre le grand air en tribu

En vacances  
tout est permis !

Besoin de s'aérer juste quelques jours pour échapper au quotidien ? C'est parti pour requinquer toute la famille le temps d'un long weekend !



## Jour 1 Les charmes du bord de mer

### Le matin

Arrivés à destination, une seule envie : prendre l'air et s'amuser ! La journée commence par une franche partie de rigolade à Merlimont chez **Roule ma poule**. En avant toute pour arpenter en rosalie les rues qui regorgent de villas de la Belle Époque.

### Le midi

L'air de la mer donne faim ! Direction **les Terrasses du Green**, l'endroit idéal pour se régaler des fameuses moules-frites ! En plus, le restaurant est juste à côté du **Minigolf**, parfait pour une partie après manger !



### L'après-midi

Un petit tour après ce joyeux festin s'impose : le Sentier de la Dune Parabolique. Une jolie balade sur pilotis, qui surplombe le cordon dunaire. De quoi se donner du courage pour faire la crêpe sur la plage ensuite...



### Le soir

L'ambiance camping vous tente ? A quelques pas de la plage, au **Camping des Jardins de la mer**, vous prévoyez : l'apéro-pétanque parents contre enfants et pour le dîner un bon poulet acheté à la rôtisserie du camping. Le pied ! Vous les entendez, les grillons montreuillois ?



➔ Toutes les informations pratiques p°17.

## Gour 2

### Que d'émotions au parc d'attractions Bagatelle !

#### Le matin

Première étape de la journée, le choix du sandwich du midi à la boulangerie ! La journée va être riche en sensations à **Bagatelle** pour les petits comme pour les grands enfants. Bonjour carroussel et montagnes russes !

#### Le midi

Entre deux attractions, c'est dans une des aires de pique-nique du parc que la famille se retrouve pour reprendre des forces. Chut ! Les animaux vous observent ...

#### L'après-midi

Que de bonnes odeurs qui ouvrent l'appétit et font retomber en enfance. L'appel du sucre est trop fort et pouf vous vous retrouvez avec trois paquets de bonbons, deux barbes à papa et deux crêpes au chocolat ...

#### Le soir

Quelle journée ! Un retour à la sérénité est bienvenu. La douceur d'un coucher de soleil, une planche à partager, un verre bien mérité... À la **Paillote du belvédère** à Stella-Plage, l'ambiance est propice à une soirée familiale décontractée.



## Gour 3

### Des paillettes pleines les yeux

#### Le matin

Commencer cette dernière journée par une halte en Baie d'Authie, la cerise sur le gâteau. **Le Sentier de l'Allée des roses** est parfait pour une vue panoramique sur la baie du haut du belvédère.

#### Le midi

Direction la **Petite Marmite**, à Verton. Ce bistrot-cantine est une belle adresse pour y découvrir la générosité des saveurs de notre région !

#### L'après-midi

La **Citadelle de Montreuil-sur-Mer**, riche d'un glorieux passé, vous ouvre ses portes. Le temps d'une après-midi, les enfants sont sacrés chevaliers et princesses. Armés de leurs épées et boucliers, ils surveillent la vallée du haut de la tour de la Reine Berthe, prêts pour contrer l'ennemi ! De quoi faire de beaux rêves dans la voiture, sur le trajet du retour...



### Pour retrouver toutes nos adresses pépites :

*Pour se créer de beaux souvenirs en famille :*

**Roule ma poule | f @**

📍 75 av. de la Plage

62155 Merlimont

☎ 06 08 03 83 17

🌐 [www.roulemapoule.fun](http://www.roulemapoule.fun)

**Minigolf | f**

📍 Rue de la Poste

62155 Merlimont

☎ 07 85 17 09 93

**Camping Les Jardins de la mer**

📍 Rue Camille Delacroix

62155 Merlimont

☎ 03 21 94 18 18

🌐 [www.lesjardinsdelamer.com](http://www.lesjardinsdelamer.com) f @

**Bagatelle | f @**

📍 RD 940 route de Bagatelle

62180 Rang-du-Fliers

☎ 03 21 89 06 98

🌐 [www.parcbagatelle.com](http://www.parcbagatelle.com)

**Citadelle de Montreuil-sur-Mer**

📍 Rue Carnot

62170 Montreuil-sur-Mer

☎ 09 74 98 51 31

🌐 [www.citadelle-montreuil-sur-mer.fr](http://www.citadelle-montreuil-sur-mer.fr)

f @

*Pour en prendre plein la vue :*

**Sentier de la dune Parabolique**

📍 Place de la Gare

62155 Merlimont

1.4 km | 45 min

**Sentier de l'Allée des roses**

📍 Rue Charles Delesalle,

face au parking de la baie

62180 Groffliers 1.5 km | 45 min

*Pour se remplir la panse :*

**Les Terrasses du Green | f**

📍 112 av. de la Plage

62155 Merlimont

☎ 03 21 84 63 50

**La Paillote du belvédère | f @**

📍 Digue de Stella-Plage

62780 Stella-Plage

☎ 06 82 51 90 36

**La Petite Marmite | f @**

📍 3 rue de la Mairie

62180 Verton

☎ 07 49 94 11 20

🌐 [www.lapetitemarmiteverton.fr](http://www.lapetitemarmiteverton.fr)



# TOP 5

## des activités à faire quand il pleut !



Qui a dit que la pluie allait gâcher tes vacances ?  
Comme le disent nos grands-mères :

" Par ici 'y a pas de mauvais temps, 'y a que des mauvais vêtements ! "

Allez hop, on te donne quelques idées de sorties qui te donneront envie de danser sous la pluie !



### 1 Mettre son K-Way et sortir quand même !

Une journée de pluie dans le Pas-de-Calais... ? Ça fait partie du folklore local ! Alors qu'à cela ne tienne, enfile ton plus bel imperméable et mets ton nez dehors. Trace jusqu'à la plage la plus proche et va voir la mer en colère\*. Un vrai spectacle !

\* Attention à la force des éléments, on te conseille de choisir un endroit qui ne te mette pas en danger pour admirer tout ça...

### 2 Pluie / Welsh\* / Bière le combo gagnant !

Savais-tu que les frites croustillantes, le cheddar fondant et le parfum du houblon ont des vertus anti-déprime ? Bien au chaud dans l'un de nos restos, tu dégustes ton tout premier welsh, un plat emblématique du coin ! On est certains que sa générosité te remplira aussi bien l'estomac que le cœur.



\* Fonctionne aussi avec une carbonnade flamande, une tarte au maroilles, une ficelle picarde ou un potjevleesch...

### 3 Passer faire coucou à nos artisans !

Peintres, potières, fileuse de verre, maîtres-verrier... Notre petit coin des Hauts-de-France a du talent ! Des savoir-faire à la fois typiques et uniques incarnés par des artisans qui ont la passion de leur métier et l'envie de les faire découvrir. Tu vas adorer pousser la porte de leurs échoppes...



### 4 Se cultiver au sec

Le cloître de la Chartreuse de Neuville et les expos installées dans les tours et casemates de la Citadelle de Montreuil-sur-Mer sont de supers idées de sorties culturelles. Visites de caves, souterrains, hôtel particulier...

Tu savais que l'Office de Tourisme proposait régulièrement des sorties... à l'abri ? N'hésites pas à te renseigner sur la programmation !



### 5 On se fait une toile ou une guille ?

Tu as l'âme d'un compétiteur et aimes porter des chaussures hyper classes ? Les pistes du Bowling-restaurant Goudale à Cucq sont prêtes à vibrer par ton talent ! Et si tu es plutôt adepte d'ambiance tamisée et de fauteuil confortable, tu trouveras forcément le ciné qui fera ton bonheur.

# On en fait toute une histoire !

Les mots "pittoresque", "vieilles pierres" et "authenticité" font rougir de plaisir vos oreilles ? Alors lisez un peu ce qui suit...

*Il était une fois...*

## La Citadelle de Montreuil-sur-Mer

Il était une fois, au XIII<sup>e</sup> siècle, un château royal construit pour défendre la cité. Hautes tours, oubliettes, chemin de ronde, tout est là pour impressionner quiconque voudrait s'en prendre à la ville ! Quelques siècles et batailles plus tard, le château se transforme, laissant place à une citadelle bastionnée. Véritable pépite pour les amoureux des vieilles pierres, la Citadelle de Montreuil-sur-Mer promet une visite inoubliable !

**La sortie en famille :** Tir de bricole, chasse au trésor, tir à l'arc... À la Citadelle, tout est réuni pour que vos enfants deviennent de vrais petits chevaliers !

### Pour plus d'infos :

📍 La Citadelle, rue Carnot  
62170 Montreuil-sur-Mer - 09 74 98 51 31  
contact@citadelle-montreuil-surmer.fr  
www.citadelle-montreuil-surmer.fr  
f Citadelle de Montreuil-sur-Mer  
📌 citadelledemontreuil-surmer

📍 La tour blanche | Jean-Michel Graillot

*L'habit ne fait pas le moine...*

## La Chartreuse de Neuville

L'Histoire de ce site unique dans la région remonte à plus de 700 ans. Plusieurs fois détruit, toujours reconstruit, l'ancien monastère résonne encore des pas des moines chartreux qui l'ont occupé des siècles durant.

L'atmosphère du lieu oscille entre mystère et sérénité... Devinez-vous tout ce qui s'y est passé ?

Jardins potagers, plantes médicinales, cloître végétal...

Ne manquez pas les jardins de la Chartreuse !

### Pour plus d'infos :

+33 (0)3 21 06 56 97 | association@lachartreusedeneuille.org  
www.lachartreusedeneuille.org



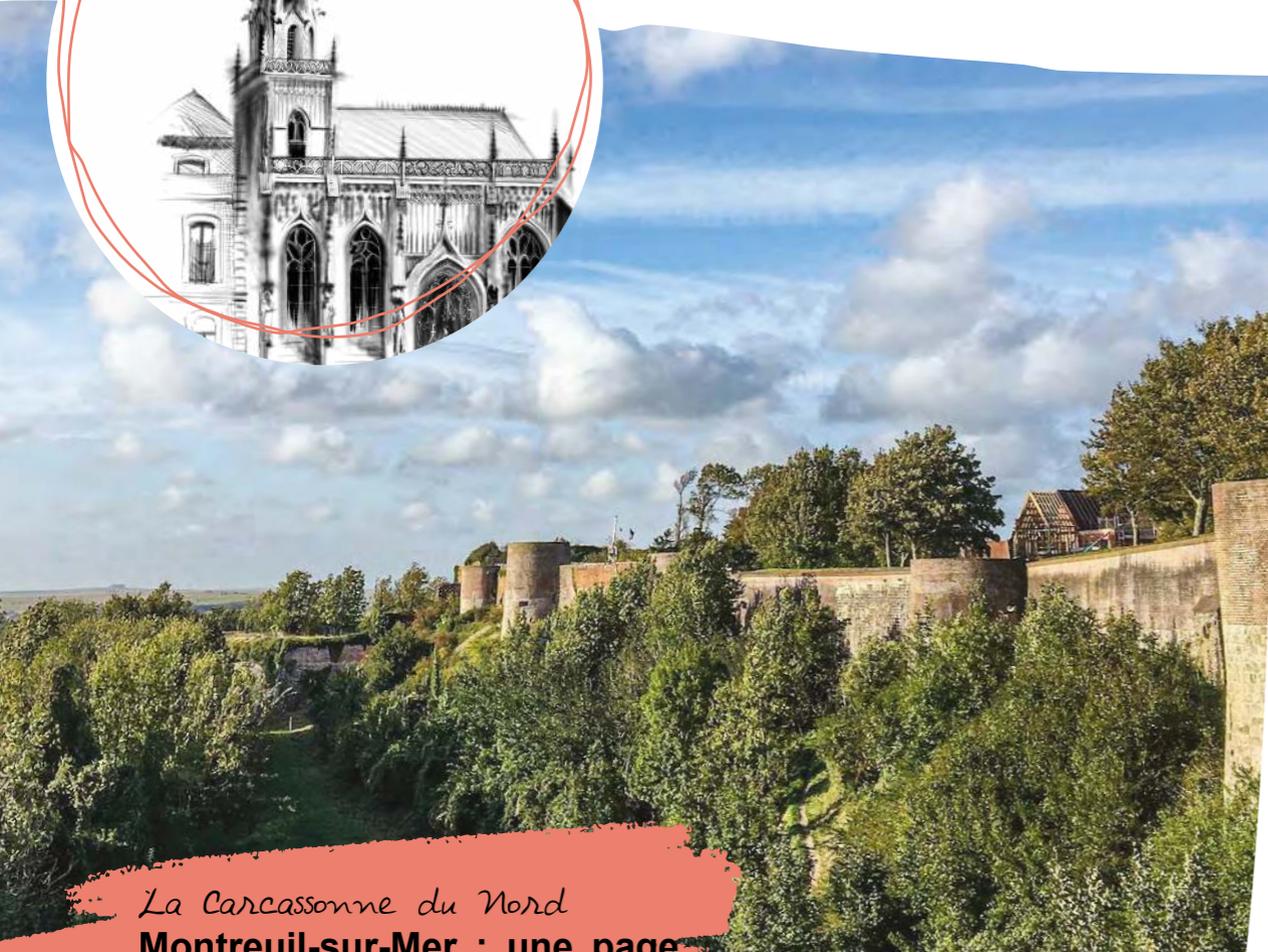
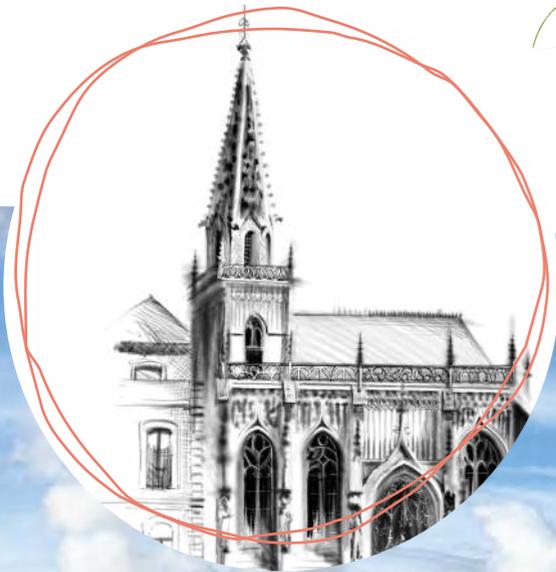
*L'amour (des vieilles pierres) est dans le pré...*

## La Vallée de la Course : le rural qui a du charme !

Ce joli coin du Montreuillois regorge de petits trésors authentiques... Le long de la rivière, les moulins ont peut-être perdu leurs

meuniers mais pas leur cachet. Les fermettes en torchis aux murs blanchis côtoient fièrement les élégants châteaux de campagne. Montcavrel, Recques-sur-Course, Inxent... La Course vous montre le chemin à travers la vallée !



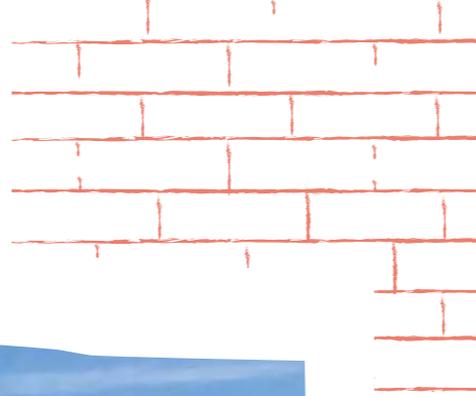


*La Carcassonne du Nord*  
**Montreuil-sur-Mer : une page d'Histoire à ciel ouvert**

Carcassonne du Nord, ville aux 36 clochers, cité millénaire... Montreuil-sur-Mer ne manque pas de surnoms pour qualifier les 1000 ans d'histoire qui se cachent sous ses pavés. Les venelles médiévales et les rues pittoresques serpentent entre les maisons en torchis et les hôtels particuliers. Depuis la promenade des remparts, le charme de la cité fortifiée se dessine au cœur de la vallée de la Canche.

*" Elle est où la mer ? "*

Eh non, il n'y a pas la mer à Montreuil... sur-Mer. Cette particule fait plutôt référence au port disparu de la ville. Jusqu'à la fin de l'époque médiévale, les bateaux remontaient le fleuve Canche depuis la Manche pour s'y amarrer.



*à savoir...*

**Pourquoi dit-on Côte "d'Opale" ?**

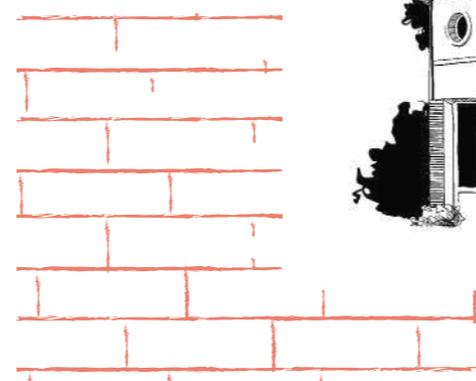
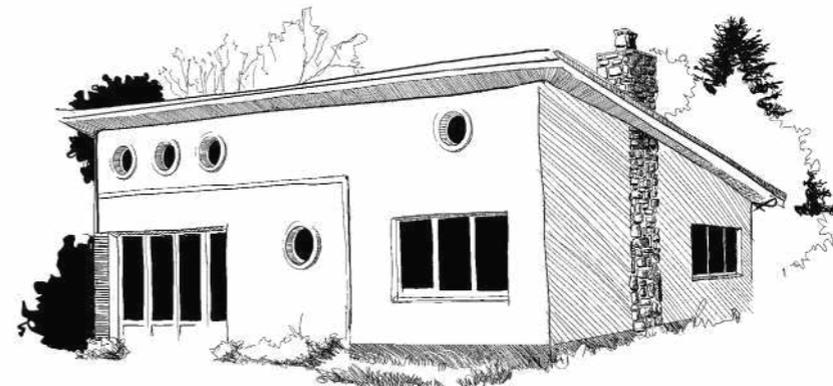
L'appellation a été inventée au début du XX<sup>e</sup> siècle par l'artiste Édouard Lévêque. Il désignait alors le littoral entre Berck-sur-Mer et Le Touquet-Paris-Plage. Les lumières et les nuances de couleurs que l'on admire sur nos rivages lui faisaient penser à l'opale, la pierre précieuse aux tons à la fois laiteux et chatoyants. Et hop ! Le nom "Côte d'Opale" était trouvé... Bien vu l'artiste !

*Vue sur mer*

**Villas balnéaires et bord de mer, à chacun son style !**

Aaaah les stations balnéaires de la Côte d'Opale... Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elles sont les chouchoutes des touristes ! Les Vagues, L'Alouette, La Marjolaine...

Par ici, chaque villa a son propre style, offrant un mélange unique qui donne envie de déambuler dans les rues, appareil photo en main. Tantôt simples et élégantes ou modernes et conviviales, ces villas font l'âme de Merlimont et le charme de Stella-Plage.





# La desti qui fait chauffer tes mollets !

Dans cet article on te propose 3 façons de prendre un bon bol d'air pur tout en faisant marcher tes guibolles.

## Méthode 1 La tête dans le guidon



Les amateurs de petite reine sont toujours les bienvenus dans le coin. Parmi les circuits qui sillonnent nos vallées, on te conseille d'aller faire un tour sur la **Vélo maritime** (ou Eurovélo 4). Cet itinéraire longe la côte depuis nos amis bretons jusqu'à la frontière belge en passant par les plus jolis coins de la Côte d'Opale.

### La bonne nouvelle !

Les Offices de Tourisme de Montreuil-sur-Mer, Rang-du-Fliers, Merlimont et Stella-Plage sont labellisés Accueil Vélo. En passant leurs portes, tu es sûr de trouver l'info qu'il te faut.



## Méthode 2 Un pied devant l'autre

Pas facile de faire un choix parmi les 350 kilomètres de sentiers qui sillonnent notre littoral et nos campagnes adorées... Y a tellement de possibilités ! Du côté de l'équipe de l'Office de Tourisme, on a un p'tit coup de cœur pour le **sentier des Briquetteries** et ses chemins ombragés le long des prés de Saint-Josse-sur-Mer. D'un autre côté, les plus sportifs d'entre nous adorent partir en randonnée sur le **sentier des Dunes** entre Merlimont et Stella-Plage, air marin et points de vue époustoufflants garantis !

### Le check-list du randonneur :

- les bonnes chaussures
- la bouteille d'eau
- la crème solaire
- la casquette
- le petit casse-croûte
- la veste de pluie  
*(juste au cas où.)*



## Méthode 3 Du vent dans les voiles

Tu savais que le **char à voile** a été inventé sur nos côtes ? Il faut dire qu'entre le vent qui souffle 500 jours par an (on exagère à peine...) et nos plages de sable fin qui s'étirent sur des kilomètres, la Côte d'Opale est vraiment le terrain de jeu parfait pour ça. La preuve, tu trouveras un club nautique dans chaque station balnéaire du littoral, vachement pratique pour t'initier ! Un petit conseil ? Ne fais pas ton brushing ce jour-là... L'air marin se chargera de te donner du volume même avec le casque ! Frisson et adrénaline au rendez-vous, promis juré !



Les rendez-vous  
à ne pas manquer :

### > LE FESTIVAL DES RANDONNÉES

14 et 15 juin 2025  
Pédestres - cyclos - équestres - village expo.  
**Berck-sur-mer**  
accueil@destinationmontreuilsummer.com ou 03 21 06 04 27

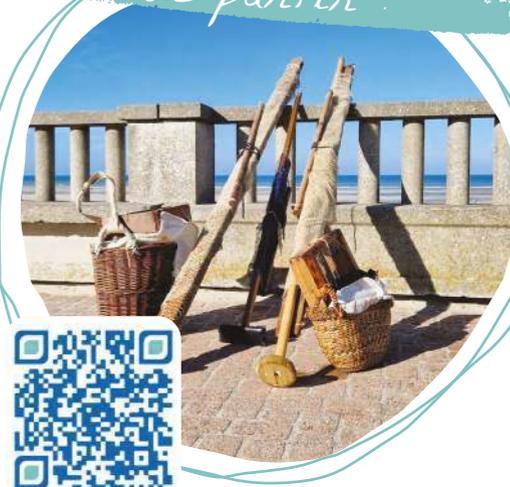
### > LA STELLIENNE

12 juillet 2025  
Course pédestre nature entre mer et forêt.  
**Stella-Plage**  
animation@cucq.fr ou 03 91 16 06 72

### > LA COMPLICE

2 août 2025  
Course pédestre en pleine nature | 7.5 et 15 km.  
**Merlimont**  
animations@merlimont.fr ou 06 37 06 33 08

Vérifie les horaires  
de marées avant  
de partir



Ici les circuits  
pédestres



et là, les circuits  
cyclotouristiques



Terre  
d'Épicuriens



# Le P.P.P.

## Le Pain

## Pâté Pinard



Le goût de la bonne humeur !

Imaginez un peu la scène... Une belle journée ensoleillée, une grande table à l'ombre des arbres et des copains qui ont follement envie de profiter du moment. Il ne reste plus qu'à trouver LE menu qui emmènera tout le monde au nirvana de la bonne humeur. C'est l'occasion parfaite pour le fameux "Pain Pâté Pinard" du Montreuillois.

Les ingrédients pour un PPP réussi ? Du généreux, du simple, du bon ! A vous les baguettes croustillantes, la charcuterie succulente et les tire-bouchons qui chantent. On peut même y ajouter un beau morceau de fromage local et une livre de beurre de la ferme d'à côté pour sublimer un instant qui frôle déjà la perfection...

Le Montreuillois a cette chance d'avoir des commerçants, éleveurs et artisans à nul autre pareil. Ils font rimer la passion de leur métier avec l'amour de leur terroir et ça assure des conseils avisés, des estomacs bien garnis et des moments réussis !

Le vrai plus du PPP c'est qu'on peut le déguster n'importe où. Et on peut vous dire qu'un Pain Pâté Pinard sur le sable de Stella-Plage, sur les rives de la Canche ou sur les remparts de Montreuil-sur-Mer, ça a ce petit goût de sublime que vous ne trouverez nulle part ailleurs.



### La définition

#### Pain Pâté Pinard\* [noms masculins]

Se dit d'un moment (très) convivial durant lequel une bande de joyeux lurons se régale de victuailles aussi généreuses que ceux qui les dégustent.

Caractéristiques : Bande de copains, tire-bouchon, saveurs locales.

Homonymes : Bonne humeur contagieuse, humour délicieux.

Expressions : "Viens boire un p'tit coup !" ; "Santé !" ; "A la vôtre !"

\*Définition tirée du dictionnaire officiel de l'Office de Tourisme du Montreuillois en Côte d'Opale, intégralement rédigé par la team PPP.



# Des portraits hauts en saveurs

Chefs, boulangers, cavistes, torrificateurs, cultivateurs... Ils ont l'amour du bon, le goût des rencontres et l'art de vous faire saliver. On vous laisse dévorer les 8 portraits de professionnels passionnés et passionnants.



📍 La Petite Marmite - Bistrot Cantine, Verton | Manon Herdier



*Magali Warmé,  
Chef et responsable  
de la crêperie  
Paulette 📍 Stella-Plage*

**Quelques mots sur ton métier ?**  
On crée un lieu de vie qui favorise la convivialité et permet aux gens de se retrouver autour d'un moment gourmand et généreux.

## La chose la plus importante pour toi ?

L'envie de se lever, de faire plaisir, de voir les gens. Et rire au moins une fois par jour ! La crêperie est joyeusement éthique et familiale. C'est un établissement où on passe un bon moment, on mange bien et on a envie de revenir.

## Comment as-tu atterri en cuisine ?

J'ai toujours été dans la restauration, j'ai travaillé à Montreuil pendant 15 ans. Puis, avec mon mari on eu envie de créer un projet et après une succession de bonnes opportunités Paulette est née. Et puis une crêperie parce qu'avec mon fils on adore ça.

## Pourquoi t'être installée ici ?

J'ai grandi ici et j'ai vécu à Stella.

Je trouve qu'il y a ici une douceur de vivre aussi bien en été qu'en hiver.

## Ton produit local préféré ?

Je travaille au maximum avec des fournisseurs locaux. Mais la crème double de la ferme du fond des communes à Montcavrel, on l'adore on en met partout !

## Si Stella était un plat ?

Ce serait des tapas, des petites choses à partager qu'on irait chercher un peu partout dans la ville. Un apéritif gourmand et convivial !



*Jean-Benoît Leclercq  
Caviste de La Vinophilie  
📍 Montreuil-sur-Mer*

**Quelques mots sur ton métier ?**  
Je fais le lien entre le public et les viticulteurs / brasseurs. Ici c'est un endroit en toute simplicité où les gens se sentent à l'aise et repartent avec la banane.

## La chose la plus importante pour toi ?

L'accueil, le contact avec le client. On est là pour que les gens viennent nous voir, c'est un plaisir d'échanger ensemble.

## Le message à transmettre aux clients ?

Que s'offrir une bouteille de vin (ou autre) n'est pas quelque chose de guindé. C'est surtout l'occasion de vivre un moment de partage. C'est se faire plaisir, profiter et déguster un bon produit en toute simplicité.

## Tu nous racontes ton parcours ?

Ça fait 40 ans que je suis là ! J'ai commencé comme saisonnier en tant que manœuvre pour la cave et petit à petit j'ai fait mon apprentissage sur place. J'ai goûté, encore

et encore jusqu'à en faire mon métier et pouvoir conseiller aujourd'hui.

## Ton produit local préféré ?

Les biscuits de Katia saveur pistache, c'est local et parfait à l'apéro.

## Ton endroit préféré ?

J'adore faire un tour en baie d'Aythie, du côté de l'Allée des Roses à Groffliers.



**Le conseil de la team de l'Office de Tourisme ?**

Il faut absolument goûter la tarte à gros bords et la brioche feuilletée !



*Hervé Lejeune  
Boulangier-pâtissier  
chez Maison Lejeune  
Montcavrel*

**Quelques mots sur ton métier ?**  
Mon métier c'est l'amour du pain, ce produit noble, base de l'alimentation partout et pour tous. C'est produire quelque chose de ses mains, à la fois simple et concret.

**La chose la plus importante pour toi ?**

La satisfaction du client ! C'est faire de bonnes choses et surtout les faire comme il se doit. Nulle recherche de quantité ou de profit ici. Le plus important c'est avant tout le goût des bonnes choses.

**Le message à transmettre aux clients ?**

Les choses simples sont souvent les meilleures ! Revenir aux bons produits, bons pour la santé c'est important. Et ainsi savourer les petits plaisirs de la vie au quotidien.

**Tu nous racontes ton parcours ?**

En 2018 j'ai complètement changé de vie professionnelle pour reprendre la boulangerie de mes parents. Maison Lejeune c'est une

véritable histoire de famille depuis 1820. 7 générations de Lejeune s'y sont succédées dont 4 de boulangers ! C'est une vraie fierté.

**Ton produit local préféré ?**

Le lait fermier de la ferme du Bois des Granges à Montcavrel.

**Ton endroit préféré ?**

La Vallée de la Course bien sûr !



*François Granderie,  
Chef du restaurant  
Le Bistronome  
Montreuil-sur-Mer*

**Quelques mots sur ton métier ?**

C'est être un bon vivant. J'accueille les gens et leur fais plaisir dans la convivialité et avec du bon vin. Je suis aubergiste avant tout.

**La chose la plus importante pour toi ?**

C'est de passer de bons moments avec les gens. Je suis content de voir le monde pousser la porte du restaurant et surtout de voir les habitués revenir.

**Le message à transmettre aux clients ?**

Le plaisir de manger ! Je veux que tout le monde reparte en se disant "Oh c'était rudement bon".

**Comment as-tu atterri en cuisine ?**

Depuis petit c'est ce que je voulais faire, je cuisinais avec ma grand-mère. Ça a été une suite logique. J'ai commencé par être l'apprenti de Mr Germain au Château de Montreuil il y a 30 ans.

Après plusieurs expériences je me suis lancé il y a presque 10 ans dans l'aventure du Bistronome.

**Ton produit local préféré ?**

Les escargots de Campagne-les-Hesdin. C'est un produit assez atypique, il y en a de moins en moins et c'est vraiment top d'avoir ce genre d'éleveur sur notre territoire.



*Bastien Robillard et  
Perrine Béthouart,  
Apiculteurs et arboriculteurs  
à De l'abeille au fruit.  
Campigneulles-les-Grandes*

**Quelques mots sur vos métiers ?**

Être arboriculteurs et apiculteurs, c'est être polyvalents. Nous sommes toujours en extérieur à

nous occuper des ruches ou à prendre soin de nos cultures. On cuisine aussi nos confitures, nos pains d'épices au miel, etc.

**Comment avez-vous créé De l'abeille au fruit ?**

Nous avons envie d'être indépendants et de créer un projet à deux. A la base nous étions des apiculteurs amateurs, et avons des connaissances dans l'agriculture. Et puis on a récupéré un petit lopin de terre et on s'est lancés. Ça nous tient à cœur de faire évoluer notre projet et surtout de se faire plaisir !

**Comment décrire votre démarche ?**

Locale, c'est ce qui nous tient le plus à cœur. Biodiversité, parce qu'on a fait le choix d'une agriculture différente et respectueuse de la nature.

La vie, on vit en harmonie avec la nature comme si on formait une équipe, c'est du donnant donnant.

**Le message à transmettre aux clients ?**

Que le local et l'éthique sont meilleurs. On voudrait qu'ils soient convaincus de revenir dans notre magasin pour soutenir des petits producteurs et prendre conscience que c'est meilleur pour leur santé.





*François Schirrer  
Artisan torréfacteur  
du Café Schirrer  
📍 Montreuil-sur-Mer*

**Quelques mots sur ton métier ?**

Je torréfie, je conseille, j'accompagne les gens dans leur découverte afin de les orienter vers le café qui leur conviendra le mieux.

**La chose la plus importante pour toi ?**

Donner accès à des produits de qualité et meilleurs pour la santé. Et surtout des produits éthiques cultivés dans le respect de la nature et des hommes et femmes qui travaillent sur les exploitations.

**Le message à transmettre aux clients ?**

Qu'il y a beaucoup à découvrir sur ce produit consommé au quotidien par tant de personnes. Un café peut être complexe ou simple, chaleureux ou acide...

**Tu nous racontes ton parcours ?**

J'ai découvert les cafés de spécialité lorsque je tenais un bar à Toulouse en 2008. Ma vie professionnelle a complètement changé après le covid. L'envie de quitter la grande

ville, se rapprocher de nos familles (je suis originaire de Lille et ma compagne est du coin) et un passage à l'école de torréfacteur plus tard, j'ai ouvert mon café ici en 2021.

**La touche locale de ton commerce ?**

Moi (rire). Mon accueil et mes conseils sont 100% montreuillois.

**Ton endroit préféré ?**

J'hésite entre le tour des remparts de Montreuil et une balade dans les marais de la Madelaine-sous-Montreuil...



*Philippe et Sandrine  
Lemans, Pêcheur à  
pied et commerçante  
chez Maule Verton  
📍 Verton*

**Quelques mots sur vos métiers ?**

Philippe est pêcheur à pied, il part selon la marée pêcher les coques, les crevettes, cueillir des moules

et la salicorne. Et moi Sandrine, je revends les produits pêchés par Philippe et je conseille nos clients en vraie experte de la mer.

**La chose la plus importante pour vous ?**

Pour Philippe, le calme de la mer est pour lui le plus beau des bureaux. Quant à moi, le contact et la relation avec les clients sont primordiaux. Nos produits sont gage de qualité. Tout est vrai et frais, directement pêché lors de la dernière marée. Les clients peuvent avoir confiance parce que nous connaissons bien les trésors de la mer.

**Comment avez-vous créé Moule Verton ?**

Nos parents étaient commerçants, nous avons suivi le même parcours. Nous sommes Lillois à l'origine. Philippe, qui était cuisinier, a recom-

mencé à partir à la pêche au ver de sable à Fort-Mahon avec son frère qui était du coin. Il s'est reconverti, a passé ses permis de pêche et nous nous sommes finalement installés ici. Nous voulions nous installer près de la mer mais sans être trop dans la foule. Verton était le bon compromis, non loin de la Baie.

**Si Verton était un plat ?**

Les traditionnelles moules marinières, simples et authentiques, sans chichis.



*Guillaume Duivier  
Chef du restaurant  
Le Clos des Capucins  
📍 Montreuil-sur-Mer*

**Quelques mots sur ton métier ?**

Être restaurateur c'est une remise en question permanente, un travail d'équipe pour proposer le meilleur. Et surtout où les notions de respect et de partage pour tous et tout le temps sont omniprésentes.

**Le message à transmettre aux clients ?**

Que Montreuil est le plus beau pays du monde ! On a de la chance de vivre ici, c'est important pour moi de partager aux autres l'art-de-vivre "à la Montreuilloise". Le Clos des Capucins, c'est un lieu qui allie simplicité, authenticité et convivialité.

**Comment as-tu atterri en cuisine ?**

Mes parents étaient charcutiers / traiteurs en région lilloise. Tout petit j'étais déjà dans le labo avec mon père. A mes 12/13 ans je savais que je voulais avoir mon propre restaurant.

**Pourquoi à Montreuil ?**

Je suis arrivé dans le Montreuillois lorsque j'ai rencontré Isabelle. J'ai passé toute ma jeunesse dans l'arrière-pays à profiter et faire la fête avec les copains.

**Ton produit local préféré ?**

J'en ai 2 ! L'asperge de chez M. Hautefeuille à Campagne-les-Hesdin et le cresson d'Enquin-sur-Baillon, de très beaux produits...

**Si Montreuil était un plat ?**

Un croustillant d'asperges sur coulis de cresson, un plat qui serait empreint de tradition avec du croquant car il y a toujours quelque chose de nouveau à Montreuil.



*Retrouvez les  
recettes de nos  
chefs par ici !*

# À taaaaable !

“

Les saveurs locales  
à goûter absolument...

”



Les salicornes des baies  
de Canche et d'Authie

Les pommes de nos vergers...

La bière blonde de la Brasserie  
Quentovic à Beaurainville

Les coquilles Saint-Jacques, les moules  
et les crevettes grises de la poissonnerie  
Ledoux de Stella-Plage

La Fleur de Fruges et le Rempart  
de la Ferme du Sire de Créquy à  
retrouver chez Caseus  
à Montreuil-sur-Mer

Les chocolats de  
Beussent-Lachelle

Le saucisson sec fermier  
de Tubersent

Le pain Jean Valjean de  
la Boulangerie Au Pétrin  
de Montreuil-sur-Mer

La tarte à gros bords de chez  
Maison Lejeune à Montcavrel

# Alexandre Gauthier

## Une cuisine d'excellence



*Il était une fois un enfant du coin, devenu chef 2 étoiles au Michelin. Entre créativité sans limite et saveurs du terroir, les lieux d'Alexandre invitent à un véritable voyage culinaire.*

### Qu'est-ce qui t'a motivé à devenir chef et à ouvrir tes propres adresses ?

Je suis revenu dans le Pas-de-Calais en 2003 pour aider mon père dans son restaurant, La Grenouillère. Je pensais venir pour un court temps seulement mais rapidement, j'ai senti que ma place était là, et que je pourrais m'exprimer et insuffler une vision culinaire personnelle. En 2011, j'ai entrepris une transformation du restaurant avec l'architecte Patrick Bouchain, afin que le lieu soit emmené dans une expression contemporaine, devienne un laboratoire, un bateau amiral, une maison de cuisiniers, un lieu d'hospitalité et d'accueil...

### Comment décrirais-tu ton parcours ?

Mon parcours culinaire a été marqué par des expériences nationales et internationales, notamment au Japon et en Chine, qui ont enrichi ma vision de la cuisine comme une expression à part entière de notre territoire, de ce que nous avons à en dire.

En revenant à La Grenouillère en 2003, j'ai travaillé sans relâche... d'abord pour que le restaurant retrouve une santé et son étoile Michelin puis pour que le lieu devienne

un lieu de destination et d'hospitalité avec générosité et sincérité.

### Selon toi qu'est-ce qui fait la spécificité du Montreuillois et de la Côte d'Opale ?

Ce sont des terres riches en saveurs et en traditions. Ce territoire offre une diversité de produits locaux exceptionnels, issus de tous horizons ! La pêche, la cueillette, le maraîchage, la chasse... des herbes sauvages, des produits de la mer, des racines... tant de choses inspirent ma cuisine. L'histoire et la culture locales influencent profondément, me poussant à valoriser les ingrédients simples et authentiques que notre terre nous offre.

### Quel est ton produit local préféré ?

Parmi les produits locaux, j'affectionne particulièrement les herbes sauvages que je découvre encore et toujours. Ces plantes apportent des saveurs uniques, des odeurs...

### Quelles sont les valeurs que tu recherches lorsque tu sélectionnes tes producteurs locaux ?

Je recherche avant tout la qualité

des produits et une démarche respectueuse de l'environnement. Il est essentiel pour moi de collaborer avec des artisans passionnés qui partagent nos valeurs et engagements. Je cherche aussi des personnes qui acceptent de faire des expériences, d'essayer des nouvelles choses..

### Parmi tes plats, lequel illustre le mieux l'âme du Montreuillois ?

Un plat qui n'en est pas vraiment un... qui est plutôt un entre plats, une petite parenthèse... Il s'agit du "poulet rôti du dimanche" qui est proposé sous forme de petites billes blanches parfumées de ce goût qu'on connaît si bien... Ce plat met en avant des ingrédients locaux et rappelle le traditionnel plat de famille.

### En dehors de la cuisine, as-tu un endroit en particulier où tu aimes te ressourcer ?

En dehors de la cuisine, j'aime l'art contemporain... L'art et les artistes me passionnent, c'est ma plus grande source de déconnexion. J'aime aussi me ressourcer en pleine nature, lors de randonnées qui sont malheureusement trop rares... Les meilleures sont celles avec mon petit garçon !



Anecdote - Studio Papi aime Mamié



Froggy's Tavern - Studio Papi aime Mamié



La Grenouillère - Marie Pierre Morel



Grand Place Café - Studio Papi aime Mamié

*Pour découvrir ses lieux :*

**Grand Place Café**  
7 Place du Général de Gaulle  
Montreuil-sur-Mer  
03 21 86 26 88  
@ grandplacecafe\_  
€ € € €

**Froggy's Tavern**  
51 Bis Place du Général de Gaulle  
Montreuil-sur-Mer  
03 21 86 72 32  
www.froggystavern.fr  
€ € € €

**Sur Mer**  
Boulevard de la Manche  
Merlimont  
03 21 94 67 53  
@ surmer\_merlimont\_plage  
€ € € €

**Anecdote**  
1 rue des Juifs  
Montreuil-sur-Mer  
03 21 86 65 80  
www.anecdote-restaurant.com  
€ € € €

**La Grenouillère \*\***  
19 rue de la Grenouillère  
La Madelaine-sous-Montreuil  
03 21 06 07 22  
www.lagrenouillere.fr  
€ € € €

# Une chope de bière fraîche à la **Brasserie Grandes Marées**



*Pas de sable à la place du houblon, ni de bourrasques de vent quand on ouvre une bouteille. Par contre une immense vague de saveurs à chaque gorgée.*

À la tête de ce projet iodé, **Emma et Rémi**, deux jeunes brasseurs qui vous ouvrent leurs portes aussi bien pour boire un verre que pour venir chercher du ravitaillement ! **Blonde, triple, IPA, brune** ... Il y en a pour tous les palets !

**S**plash de couleur et moment de convivialité quand on savoure une bière (ou plusieurs) au bar. Vous y serez toujours accueillis avec le sourire, des conseils bien avisés, de quoi picorer et des fûts bien remplis.

**N**on seulement on peut goûter mais en plus on peut visiter, et ça c'est top ! Tous les premiers samedis du mois vers 11h, Rémi et Emma vous font découvrir l'envers du décor le temps d'une visite de la brasserie\*. Tout, tout, tout, vous saurez tout sur la fabrication de leurs bières artisanales.

*\*possibilité sur d'autres dates sous réservation au préalable (groupes de 20 personnes max)*



Maxime Lhotte



“ On ne sait pas pour vous, mais nous leurs bières, on les a déjà toutes goûtées ! Et vous qu'attendez-vous ? ”

Sandra Jouet



Sandra Jouet

## Les petits +

- Une terrasse ouverte en été et un terrain de pétanque pour de belles après-midis houblonnées en famille et/ou entre amis. On peut aussi en profiter lors des événements organisés ponctuellement dans l'année. Souvent, Emma et Rémi invitent un restaurateur du cru pour qu'on puisse aussi avoir la peau du ventre bien tendue.
- Et si jamais on a envie de s'improviser bartender ou juste parce qu'on adore la bière pression, on peut aussi louer des tireuses à bière et acheter des fûts !

*Pour plus d'informations :*

**Brasserie Grandes Marées**  
10 avenue de la sucrerie  
62180 Rang-du-Fliers  
03 91 89 13 77  
[www.brasseriegrandesmarees.fr](http://www.brasseriegrandesmarees.fr)  
f Brasserie-Grandes-Marées  
@ brasserie\_grandes\_marees



Maxime Lhotte

# Isis Poterie

## Se régaler avec les yeux

*Il y a chez nous, l'art et la manière de bien manger. Au-delà du plaisir gustatif, on se régale à la vue de ce qu'il y a dans notre assiette mais pas seulement.*

*Une belle table nappée, de la jolie vaisselle, un beau bouquet de fleurs au centre, des bougies pour une ambiance tamisée, tout en simplicité mais toujours dans l'authenticité.*

Il y a chez nous, des artisans qui conservent les savoir-faire ancestraux, comme Isis Debruyne. Nichée dans la petite rue pavée du Mont Hulin, à Montreuil-sur-Mer, Isis fabrique des poteries pour embellir nos tables, nous inspirer en cuisine et colorer nos maisons. Cette passion, elle lui vient de son papa, Éric, et la partage également avec sa soeur, Minéa.

Il y a chez nous, cette chouette poterie, où on aime s'attarder pour observer l'artisane jouer avec la matière. Où on craque pour une nouvelle assiette, un nouveau bol, une belle cruche, oh et puis ce vase il irait bien sur le petit meuble dans l'entrée, oh et ça c'est quoi ? Un soliflore mural, on adore ! On ne sait pas quoi choisir parce que tout est beau et unique. Alors, on prend tout.

Il y a chez nous, des restaurateurs qui ont compris que Isis avait ce don de rendre meilleur ce qu'ils mitonnent. Parce que l'art et la manière de bien manger passe aussi par l'art et la manière de bien recevoir. Il nous paraît donc impensable que vous repartiez sans faire un détour par l'échoppe d'Isis. Sans emporter un petit bout de chez nous, chez vous...



### A savoir !

Ces restaurants de Montreuil-sur-Mer lui ont fait confiance :

- Le Clos des Capucins
- Le Château de Montreuil
- Le Douglas
- Le Patio
- Le Caveau



*Pour plus d'informations :*

**Isis Poterie**  
La Cavée Saint-Firmin  
8 rue du Mont Hulin  
62170 Montreuil-sur-Mer  
@ isis.poterie

→ Photographies : Olga Marion

# Couchers de soleil

Être au bon endroit au bon moment pour vivre des instants aussi éphémères que sublimes ça vous dit ? On vous révèle ici certains des plus beaux endroits où admirer l'heure dorée... Opacarophiles, cet article est pour vous !



## Les remparts de Montreuil-sur-Mer

Du haut des remparts, perchés au sommet d'une tour, vous observez le soleil se coucher sur la vallée. Les murailles ne sont jamais aussi belles que nimbées des dernières lueurs du jour...



## Les dunes de Stella-Plage \*

Une petite grimpe s'impose pour gravir la pente mais promis, la récompense à la fin vaut ce petit effort... Arrivés en haut d'une dune, le soleil rougeoyant à l'horizon, il ne vous reste plus qu'à admirer le cordon dunaire ondoyer sous les derniers rayons.



## La plage de Merlimont

Le bruit des vagues dans les oreilles, les pieds dans le sable (et les sandales à la main) vous tentez d'échapper aux vaguelettes qui viennent s'échouer sur la plage. Le paysage suffit à lui-même, il n'y a plus qu'à profiter.



*\*Attention de bien respecter les chemins balisés sur les sites protégés*

## Le port de la Madelon à Waben

C'est si joli d'observer la lumière rasante de fin de journée jouer dans les roseaux. Les petits bateaux de plaisance tanguant doucement sous la lumière chaude vous bercent déjà... Après cela, vous êtes sûrs de faire de beaux rêves !



## Le Bois de sapin à Groffliers \*

S'il est un endroit loin des foules et au point de vue sublime c'est celui-ci. La dune, la plage, la baie d'Authie, les oyats... Et à l'horizon le soleil qui vous offre son plus beau spectacle !



### Nos p'tits conseils

- Arriver une demi-heure avant le coucher de soleil pour vraiment en profiter !
- Prévoir une petite laine pour les soirées fraîches...
- Garder son appareil photo à portée de main pour immortaliser l'instant.

Riez, sautez,  
dansez, chantez...  
Vivez les grands  
moments  
de 2025 !



📍 Spectacle Juliette & Les Misérables, Montreuil-sur-Mer | Benoît Bremer

### > FESTIVAL MUSICA NIGELLA

du 16 mai au 8 juin  
20<sup>ème</sup> édition  
Musique classique  
**Tout le Montreuillois**  
[www.musica-nigella.fr](http://www.musica-nigella.fr)

### > FESTI VINTAGE

26 et 27 avril  
Voitures anciennes | brocante | Bal populaire  
**Merlimont**  
[animations@merlimont.fr](mailto:animations@merlimont.fr) ou 06 37 06 33 08



### > BROCANTE DE MONTREUIL-SUR-MER

14 juillet  
Brocante | amateurs et professionnels  
animations | feu d'artifice  
**Montreuil-sur-Mer**  
[accueil@destinationmontreuil-surmer.com](mailto:accueil@destinationmontreuil-surmer.com)  
ou 03 21 06 04 27

### > LES RENCONTRES INTERNATIONALES DE CERFS-VOLANTS

du 12 au 21 avril  
38<sup>ème</sup> édition  
Démonstration | exposition | compétition  
animations  
**Berck-sur-Mer**  
[www.cerf-volant-berck.com](http://www.cerf-volant-berck.com)

### > FÊTE DE LA COQUILLE

19 et 20 avril  
Dégustation | animations | traditions locales | concerts  
**Étaples-sur-Mer**  
[www.fetedelacoquilleetaples.com](http://www.fetedelacoquilleetaples.com)



### > JULIETTE & LES MISÉRABLES

25, 26, 27, 28 juillet  
1, 2, 3, 4 août  
3<sup>ème</sup> édition  
Spectacle vivant nocturne  
**Montreuil-sur-Mer**  
[www.lesmiserables-montreuil.com](http://www.lesmiserables-montreuil.com)

### > FESTIVAL ROCK EN STOCK

26 et 27 juillet  
25<sup>ème</sup> édition  
Musique actuelle | concerts festifs et colorés  
**Étaples-sur-Mer**  
[www.rockenstock.fr](http://www.rockenstock.fr)

### > LE FESTIVAL DES MALINS PLAISIRS

du 5 au 17 août  
33<sup>ème</sup> édition  
Opéra | théâtre | musique dans le goût français  
**Montreuil-sur-Mer et alentours**  
[www.lesmalinsplaisirs.com](http://www.lesmalinsplaisirs.com)



### > LES ILLUMINATIONS DE LA VALLÉE DE LA COURSE

14, 15 et 16 août  
Circuit d'illuminations dans les villages  
animations | concerts | petite restauration  
**Les villages de la Vallée de la Course**  
[accueil@destinationmontreuil-surmer.com](mailto:accueil@destinationmontreuil-surmer.com)  
ou 03 21 06 04 27

### > TOUQUET MUSIC BEACH

22 et 23 août  
2 scènes | Musique électro-pop  
**Le Touquet-Paris-Plage**  
[www.touquetmusicbeach.com](http://www.touquetmusicbeach.com)

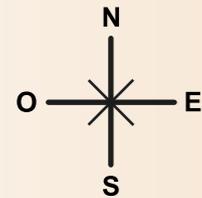
### > CÔTE D'OPALE FREERIDER FEST

du 12 au 14 septembre  
8<sup>ème</sup> édition  
Riders Pro | shows | initiations | concerts  
**Camiers-Sainte-Cécile**  
[www.sainte-cecile-tourisme.fr](http://www.sainte-cecile-tourisme.fr)  
ou 03 21 84 72 18

Retrouvez  
l'agenda complet  
par ici



Angleterre  
⌚ 2h30 min



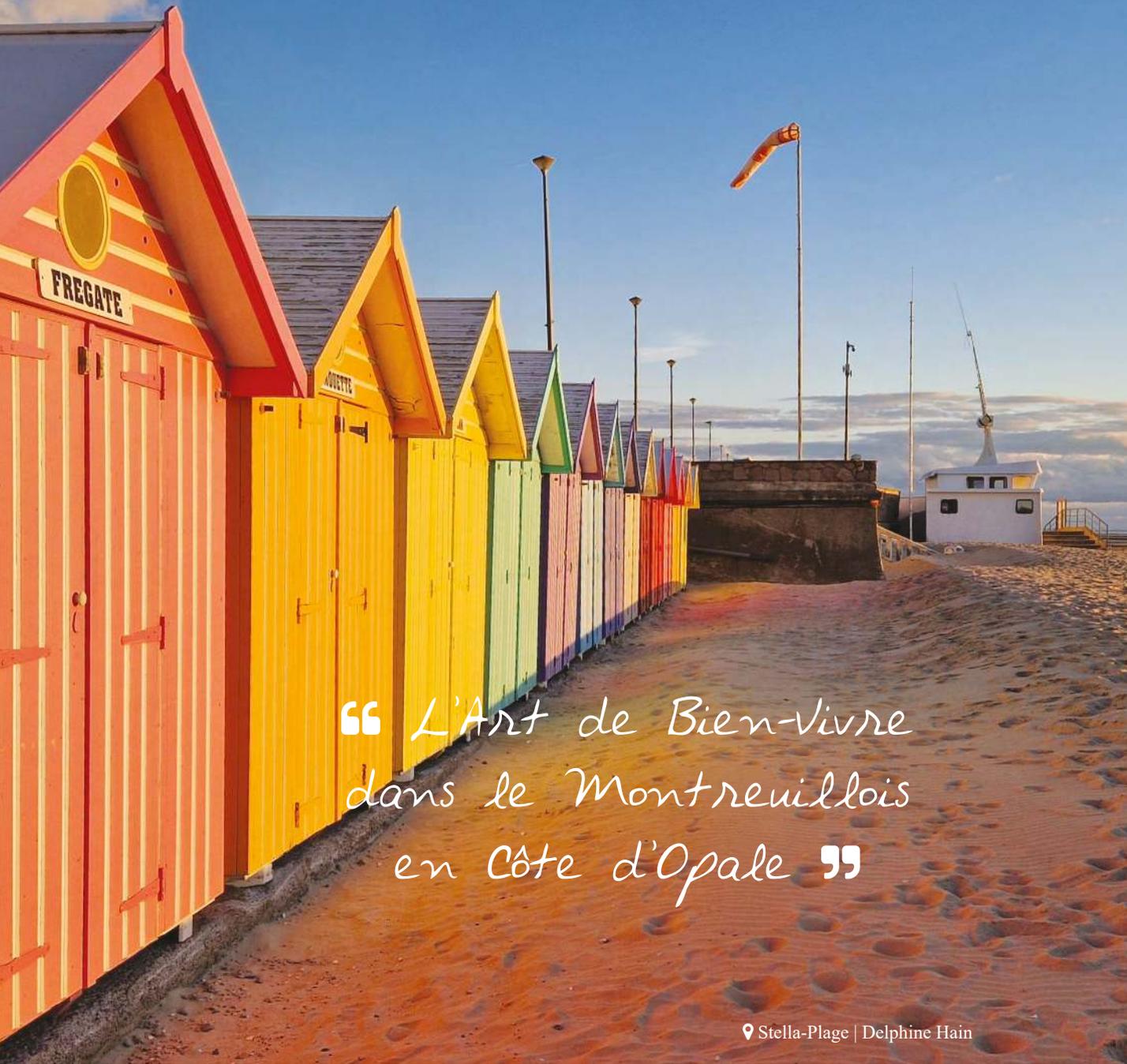
# Élargir ses horizons

Pour des vacances pleines de souvenirs !

En plus d'être super joli, le Montreuillois a la chance d'être entouré de lieux d'exception qui valent vraiment le détour.

⌚ Temps de route depuis le Montreuillois en Côte d'Opale





“ L'Art de Bien-vivre  
dans le Montreuillois  
en Côte d'Opale ”

📍 Stella-Plage | Delphine Hain

**OTMco**  
Office de Tourisme de Montreuil en Côte d'Opale

**CA2BM**  
Canton de Montreuil

**Suivez-nous :**

[www.destinationmontreuilloisencotedopale.com](http://www.destinationmontreuilloisencotedopale.com)

