muzéa

Le réseau
des musées
de Flandre

30 SEPT.
> 6 NOV.
2022

Nos Musées ont du Goût

FESTIVAL
ARTISTIQUE
& CULINAIRE

DÉGUSTATIONS
ATELIERS
EXPOS
CONFÉRENCES
REPAS

PROGRAMME

MUSÉE PORTUAIRE DE DUNKERQUE

9 quai de la Citadelle
59140 DUNKERQUE

Ouvert tous les jours :
10h-12h30 / 13h30-18h00

Renseignements :
+ 33 (0)3 28 63 33 39
www.museeportuaire.com

JUSQU'AU 5 MARS 2023

À la table des géants

La gastronomie à bord des paquebots

EXPO

Paul Iribe (1883-1935) Salle à manger de la première classe à bord du paquebot Normandie (CGT 1935-1942).
© collection French Lines & Compagnies

UNE EXPOSITION ANNIVERSAIRE POUR LES 30 ANS DU MUSÉE

Embarquement immédiat pour New York, sur la ligne mythique de l'Atlantique Nord ! De la première à la troisième classe, installez-vous à la table des plus prestigieux navires de la Compagnie générale transatlantique, depuis les premiers palaces flottants de la fin du XIX^e^ siècle jusqu'au célèbre France de 1962. Découvrez les fastes, les délices, l'avant-scène et les coulisses de paquebots de légende, véritables ambassadeurs des mers du savoir-faire national.

Un brin de nostalgie, de somptueuses pièces d'orfèvrerie, de porcelaine et de verrerie… vous plongeront dans l'univers du luxe et d'un art de vivre à la française dont la renommée a franchi tous les océans.

BIENVENUE À LA TABLE DES GÉANTS !

La célèbre Compagnie générale transatlantique, souvent surnommée « Transat » ou « French Line », a usé de tous les arts pour conquérir, durant près d'un siècle, une clientèle cosmopolite à la recherche d'un cadre d'exception. Créant un univers digne des plus prestigieux palaces continentaux, elle a contribué à forger sur l'Atlantique un modèle du luxe et de l'élégance à la française, qui perdure aujourd'hui dans l'imaginaire collectif.

L'exposition propose à chacun de faire une incursion dans ce monde si particulier du voyage maritime entre l'Ancien continent et le Nouveau Monde, où l'art culinaire occupe les esprits et satisfait les appétits, faisant de la traversée un moment inoubliable.

À la faveur d'une collaboration exceptionnelle avec l'EPCC French Lines & Compagnies (Le Havre) et l'Écomusée de Saint-Nazaire – Escal'Atlantic, **le Musée portuaire vous invite ainsi à découvrir la passionnante histoire de la gastronomie en mer.**

UNE EXPOSITION IMMERSIVE DANS UN UNIVERS EXTRAORDINAIRE ET FASTUEUX

Après une introduction à l'univers des paquebots de la Transat, symboles de l'âge d'or de la traversée maritime avant le succès des lignes aériennes, vous découvrirez les luxueuses salles à manger dédiées à la restauration des passagers, comme celle du paquebot Normandie, plus longue que la galerie des Glaces à Versailles ! Levez ensuite le voile sur l'envers du décor, en découvrant les défis de l'approvisionnement en vivres, les prouesses gustatives réalisées quotidiennement par une armée de cuisiniers hors pair, mais aussi les hautes traditions du service en mer et la confection de menus d'exception.

Plus de 400 prêts exceptionnels (arts de la table créés par les plus grandes manufactures françaises, affiches, maquettes, menus, uniformes, mobilier…), ainsi que des photographies et films d'époque liés aux paquebots La Provence (1906), France (1912), Paris (1921), Île-de-France (1927), Normandie (1935) ou encore France (1962), viendront compléter l'évocation de cet univers hors du commun, où **la salle à manger se transforme en véritable « théâtre gastronomique ».**

Bienvenue à bord !

Tarifs de l'exposition :
6 € (plein) **/ 4 €** (réduit) **/**
15 € (forfait famille)

VENDREDI 30 SEPTEMBRE
À PARTIR DE 19H

Les 30 ans du Musée portuaire

Traditions maritimes, flamandes, et carnavalesques.

Village marin, musique, restauration, visites nocturnes des bateaux et du musée.
Visite de l'exposition « À la table des géants : la gastronomie à bord des paquebots »

SOIRÉE ANNIVERSAIRE

TOERISME HEUVEL-LAND

Sint-Laurentiusplein 1
8950 HEUVELLAND
(KEMMEL)

Renseignements :
+32 57 45 04 55
toerisme@heuvelland.be

Toutes les informations sur :
www.tourismeheuvelland.be

TOUTE L'ANNÉE
SUR RÉSERVATION

Découvrez les vins du Heuvelland

DÉGUSTATION

"The proof of the pudding is in the eating"

Vous vous réjouissez de découvrir quel goût ont nos vins du Heuvelland ? Dans ce cas, lors d'un séjour à Heuvelland, réservez une dégustation de vin, en compagnie d'un vrai sommelier.
Une activité idéale si vous visitez Heuvelland en groupe ! « The proof of the pudding is in the eating", dit un proverbe anglais. Traduction libre : c'est en goûtant que l'on sait si c'est bon. Nous souhaiterions dès lors vous mettre au défi de découvrir à vos dépens à quel point les vins locaux sont délicieux.

TOUTE L'ANNÉE
SUR RÉSERVATION

Brassez et dégustez !

ATELIER BRASSAGE DE BIÈRE

Jusqu'à l'an dernier, il y avait 16 viticulteurs, mais aucun brasseur à Heuvelland. Dans un pays de la bière comme la Belgique, ce n'est pas possible. La brasserie De Moare et l'atelier de brassage De Keukenbrouwerij y ont remédié.

À la fin de l'année passée, De Moare a installé ses cuves sur le flanc sud du Mont Kemmel. Vous pouvez visiter la nouvelle brasserie.
Pendant votre dégustation de bières maison, les brasseurs font la démonstration du processus de brassage.

VOUS VOULEZ BRASSER VOTRE PROPRE BIÈRE AVEC VOS AMIS ?

À Loker, Olivier Verledens a lancé l'atelier de brassage De Keukenbrouwerij. Il organise **des ateliers de brassage de bière pour des groupes jusqu'à 8 personnes : un concept « all-in », unique en Belgique.** En tant que participant, vous suivez tout le processus de brassage : broyage, saccharification et cuisson. Vous découvrez les différents ingrédients et les matériaux utilisés. La dégustation constitue aussi une partie importante de l'atelier. Vous découvrez les différents styles de bières de quelques brasseries de Flandre occidentale. Un frigo rempli de délicieuses bières de la région vous attend.

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

HALL DE LA COUPOLE

La Coupole – 3 D Planetarium
Rue A. Clabaux
62570 WIZERNES
Plus d'informations sur :
www.lacoupole-france.com

DU 1ER OCTOBRE
AU 6 NOVEMBRE 2022

Cuisine en temps de guerre

EXPO

Dans le cadre de l'événement « Nos musées ont du goût », La Coupole vous présente la gastronomie sous différents angles : du soldat allemand sur le terrain en passant par la vaisselle de l'occupant allemand, tout en présentant les aspects de la nourriture dans les camps de prisonniers et au sein du système concentrationnaire.

Cette exposition sera agrémentée d'objets issus des collections de La Coupole qui pour certains n'ont jamais été présentés au public ainsi que des objets d'une collection privée.

Accès libre

LA MAISON DU MARAIS

36 avenue du Maréchal Joffre
62500 SAINT-OMER

Réservation :
accueil@lamaisondumarais.com
+ 33 (0)3 21 11 96 10

Plus d'information sur :
www.lamaisondumarais.com

SAMEDI 1 OCTOBRE À 14H30
ET SAMEDI 5 NOV. À 14H30

Les légumes de Monsieur Capiau

A la Maison du Marais, proche du centre-ville de Saint-Omer, viens découvrir le jardin potager de Yves Capiau. Dans ce jardin, tu auras le plaisir de découvrir différentes variétés de légumes cultivés dans le marais audomarois. Ensuite, Yves Capiau t'invite dans sa longère pour découvrir les yeux bandés, quels légumes tu vas déguster.

Durée : 1h
Tarif : 7€ / enfant.

Profitez aussi de l'exposition **« L'Aventure Sous-Marais »** ou **une balade en bateau traditionnel** (payant)

MUSÉE MARGUERITE YOURCENAR

55, rue Marguerite Yourcenar
59270 SAINT-JANS-CAPPEL

Plus d'information :
+ 33 (0)3.28.42.20.20
www.museeyourcenar.fr

CONFÉRENCE

DIMANCHE 2 OCTOBRE À 16H

La gaufre au fil du temps

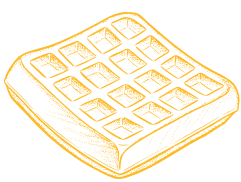
La gaufre, chaque bouchée de ces galettes fourrées est un enchantement… d'après Margueritte Yourcenar.

Au programme :

Conférence par Godeleine Valdelièvre, guide conférencière des villes et des pays d'art et d'histoire sur La Gaufre au fil du Temps.

Marguerite Yourcenar et d'autres écrivains ont cité la gaufre :

- exposition d'objets culinaires traditionnels et contemporains : les gaufriers dans tous leurs états !
- partage de recettes… à chacun de découvrir son trésor !
- dégustation de gaufres.



MAISON MUSÉE DE L'ABBÉ LEMIRE

5 Ter Square St Eloi
Rue de l'Eglise
59190 HAZEBROUCK

Plus d'information :
+ 33 (0)6 07 31 23 89

DIMANCHE 2 OCTOBRE
DE 14H30 À 17H30

DÉGUSTATION
VISITE

Outre la visite de la maison musée, dégustation de fruits de saison, gaufres, jus de pommes, miel, confitures artisanales. Organisé en partenariat avec les Jardins Ouvriers d'Hazebrouck.

MUSÉE DE LA VIE RURALE

49 rue du Musée
59181 STEENWERCK

Plus d'information :
+ 33 (0)3 28 50 33 80
www.musee-steenwerck.com

DIMANCHE 2 OCTOBRE
DE 15H À 19H

FÊTE DES SAVEURS

- **12 exposants** confitures, gaufres, bières.
- **Restauration :** gâteaux, crêpes et tartines à la confiture
- **Atelier gelée de pommes et compote** pour les enfants
- **Concours du meilleur confiturier**
- **Quizz**

MUSÉE DES RACINES DE LA VIE RURALE

16 Chemin de Rubrouck
59470 LEDRINGHEM

Plus d'information :
+ 33 (0)6 76 34 60 43
www.ecomusee-lesracinesdela-vierurale.com

Les Amis du Musée Jeanne Devos et le nouveau « musée des racines de la vie rurale » proposent **un repas incluant une visite guidée du musée.**

Menu : soupe flamande, carbonade flamande frites flamandes, papetarte flamande. Bière ou vin. Café.

Sur réservation
Limité à 40 personnes
Tarif : 20€

VENDREDI 7 OCTOBRE
À PARTIR DE 18H

REPAS FLAMAND

MUSÉE DES VENDANGES «JEAN-PIERRE PINCEEL»

Hôtel de Ville
1 bis Place du Général de Gaulle
59122 HONDSCHOOTE

Plus d'information :
+ 33 (0)6 66 20 21 07
lestastewijn59122@gmail.com

Dans le Musée des vendanges «Jean Pierre Pinceel», totalement réaménagé, les TASTE WIJN vous conteront leurs activités et vous ferons découvrir le fruit de leur travail le «FLEUR DE LIN» mais aussi leur nouveauté les «BULLES FLAMANDES» accompagnées de délices locaux, le tout en musique.

Tarif : 6 €
Gratuit pour les moins de 16 ans

Ne manquez pas le dimanche 16 octobre de 10h à 18h **la fête des vendanges à Hondschoote !**

SAMEDI 8 OCTOBRE À 15H

VISITE ET DÉGUSTATION

MAISON DE LA BATAILLE 1677

200 rue de la mairie
59670 NOORDPEENE

Plus d'information :
+ 33 (0)3 28 40 67 36
Facebook : huisvandeslag1677

SAMEDI 8 OCTOBRE À 19H

Apéritif dinatoire dans le wagon restaurant versaillais

APÉRITIF DINATOIRE

La Maison de la Bataille propose une soirée dans « le wagon restaurant de l'Orient Express » (usage détourné de la mini galerie des glaces de Versailles de l'exposition).

Un apéritif dinatoire avec deux artistes néerlandais (harpe, flûte, guitare) pour l'animation musicale.

MUSÉE BENOIT DE PUYDT

24 rue du Musée
59270 BAILLEUL

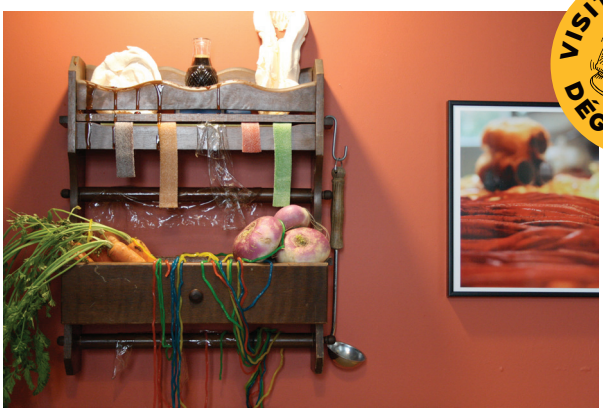
Réservation :
musee@ville-bailleul.fr
ou au + 33 (0)3 28 49 12 70

Plus d'informations sur :
www.musee-bailleul.fr

DIMANCHE 16 OCTOBRE À 11H

Expérience guidée #1
par David Faltot

Sous la forme d'une visite guidée mêlant faits historiques, analyses d'œuvres et éléments fictionnels, **Expérience guidée #1 vous propose un voyage narratif et culinaire au sein du musée Benoît-De-Puydt.**



Vous êtes invités à suivre le guide-conférencier de salle en salle lors de cette performance artistique incluant la dégustation des différents mets créés à partir de l'étude du lieu et des collections.

Goûtez, partagez, échangez lors de de cet instant vivant soumis à votre appréciation.

David Faltot est enseignant-chercheur en Arts plastiques et artiste plasticien, auteur d'une thèse intitulée Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines alliant recherche théorique et pratique du comestible en art.

Durée : 1h + discussion
Tous publics
Tarif et réservation :
se renseigner directement auprès du musée

MUSÉE DES ABEILLES

93 rue de Cassel
59940 NEUF-BERQUIN
Plus d'informations sur :
www.lapi.fr

JEU DE PISTE GUSTATIF

SAMEDI 19 OCTOBRE À 14H30

Miel in black

En compagnie d'une magnifique sorcière, parcours le musée des Abeilles dans le noir !

Découvre mille et une saveurs à l'aide d'une lampe frontale, mais attention, les créatures d'Halloween ont investi les lieux...

Goûter offert aux participants.

À partir de 6 ans
Tarif : 6€ / personne
Durée : 2h environ

MUSÉE DE LA VIE RURALE

49 rue du Musée
59181 STEENWERCK

Plus d'informations :
Tél : + 33 (0)3 28 50 33 80
www.musee-steenwerck.com

Dîner de produits des fermes de Steenwerck dans les cuisines et salle à manger du Musée.

Menu complet servi dans la vaisselle d'époque.

Tarif : 25€ / personne
Places limitées,
réservation conseillée.

VENDREDI 21 OCTOBRE À 20H

REPAS SPECTACLE

MERCREDI 26 OCTOBRE
À 14H

MERCREDI 2 NOVEMBRE
À 14H

ATELIER 6-12 ANS

Visite : se nourrir à la ferme en 1900

Atelier cuisine : la gelée de pomme

Goûter

Tarif : 7,50 €
Réservation au :
+ 33 (0)3 28 50 33 80

LA COUPOLE 3 D PLANETARIUM

Rue A. Clabaux
62570 WIZERNES
Plus d'informations sur :
www.lacoupole-france.com

MERCREDI 26 OCTOBRE
À 14H30

Cuisine et restriction

ATELIER FAMILIAL

Tickets de rationnement, ersatz, rutabagas…
Ces mots vous font certainement penser aux difficultés de se nourrir en temps de guerre.

Dans le cadre de l'opération « Nos musées ont du goût », **La Coupole vous propose un atelier historico-culinaire.** Venez découvrir, en famille, comment la population s'organisait pour s'alimenter et trouver des produits de substitution avant de terminer par une séance de dégustation…

Durée : 2h
Tarif : 7 €
Réservation au :
+ 33 (0)3 21 12 27 27
ou : reservation@lacoupole.com

LUNDI 31 OCTOBRE À 17H

Rando (G)astronomique

PARCOURS DÉCOUVERTE

Dans le cadre du festival « Nos musées ont du goût », partez à la découverte du patrimoine (G)astronomique de l'Audomarois. Cette randonnée au départ de La Coupole vous permettra de découvrir autrement les alentours de ce site historique et de ses paysages. Encadrée par les médiateurs du planétarium, **cette randonnée délicieusement conviviale sera ponctuée de plusieurs arrêts pour découvrir le patrimoine local, de l'Histoire à la Science en passant par… la gastronomie.**

Lorsque la nuit sera installée, la voute céleste n'aura plus de secret pour vous : les médiateurs vous accompagneront pour une découverte du ciel à l'œil nu et aux instruments d'observation.

Si les conditions météo sont défavorables, un repli sera fait vers le planétarium.

À partir de 7 ans.
Durée : environ 3h.
Tarif : 6,50 € par adulte /
4,50 € par enfant (4 - 12 ans)

Réservation au :
+ 33 (0)3 21 12 27 27
ou : reservation@lacoupole.com

MUSÉE MUNICIPAL

Hôtel de Ville
1 bis Place du Général de Gaulle
59122 HONDSCHOOTE

LUNDI 31 OCTOBRE À 19H

Apéritif dinatoire et initiation aux danses d'antan

Apéritif dinatoire à base de produits au lin dans une ambiance festive, le tout précédé d'une visite guidée de la salle d'Honneur. L'association «Légendes en Hauts de Flandre» vous proposera une initiation aux danses d'antan dans la salle des Pas Perdus.

Durée : 2h
Tarif : 7 €
Réservation obligatoire au :
+ 33 (0)3 28 22 22 59 /
serviceculturehondschoote@orange.fr

LA COUPOLE 3 D PLANETA-RIUM

Rue A. Clabaux
62570 WIZERNES
Plus d'informations sur :
www.lacoupole-france.com

JEUDI 3 NOVEMBRE À 14H30

À table en 1940

ATELIER 8-12 ANS

Tickets de rationnement, ersatz, rutabagas…Ces mots vous font certainement penser aux difficultés de se nourrir en temps de guerre.

Dans le cadre de l'opération « Nos musées ont du goût », La Coupole vous propose un **atelier historico-culinaire.** Venez découvrir comment la population s'organisait pour s'alimenter et trouver des produits de substitution avant de terminer par une séance de dégustation…

Durée : 2h
Tarif : 7 €
Réservation au :
+ 33 (0)3 21 12 27 27
ou : reservation@lacoupole.com

MUSÉE SANDELIN

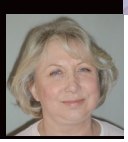
14 rue Carnot
62500 SAINT-OMER
Plus d'informations sur :
www.musees-saint-omer.fr

LUNDI 31 OCTOBRE À 19H

Les Arts de la table au XVIIIe siècle

Rencontre avec Jacqueline Queneau, écrivaine et conférencière en histoire

VISITE GUIDÉE



Au cœur d'un superbe hôtel particulier, la salle à manger du musée Sandelin propose un décor typique du règne de Louis XV. Cette pièce entièrement dédiée aux repas est une nouveauté au XVIIIe siècle, époque marquée par de nombreux changements dans la manière de prendre ses repas.

Depuis la vaisselle jusqu'aux manières de table, Jacqueline Queneau vous dévoilera les éléments qui composent l'art de vivre à la française de l'époque.

Gratuit (avec le soutien de l'UPA)
Durée : 1h15
À partir de 15 ans

Réservation :
musees-accueil@ville-saint-omer.fr
ou : + 33 (0)3 21 38 00 94

VISITE-JEU

8-12 ANS

VENDREDI 4 NOVEMBRE À 14H

Je dresse une table de fête comme au XVIIIe siècle

Au XVIIIe siècle, on a eu la bonne idée d'inventer la salle à manger ! Et ça tombe très bien, le musée en possède une très belle, avec des boiseries d'origine. Après avoir observé ses décors, la guide présentera les arts de la table de cette époque - et quel faste ! - : argenterie, faïence… Tout y est !

Il y a même de drôles d'ustensiles. Sauras-tu les reconnaître ? Découvre également les éléments d'une cuisine plus commune, représentative de la vie quotidienne du plus grand nombre. Ensuite, la guide te propose de jouer au maître d'hôtel afin de dresser une table dans l'esprit du XVIIIe siècle. Attention à ne rien oublier ! L'activité se terminera par une collation typique de d'époque.

Tarif : 7€ / 5€
Durée : 3h

Réservation :
musees-accueil@ville-saint-omer.fr
ou : + 33 (0)3 21 38 00 94

MUSÉE SANDELIN

14 rue Carnot
62500 SAINT-OMER
Plus d'informations sur :
www.musees-saint-omer.fr

DIMANCHE 6 NOVEMBRE À 15H30

Les sens de Sandelin

VISITE SENSORIELLE
*12 ANS

Le musée Sandelin fait peau neuve ! C'est l'occasion d'admirer les collections à travers deux nouveaux parcours. Dans le cadre de l'événement « Nos musées ont du goût », une visite sensorielle vous est proposée pour ne plus voir les collections qu'avec les yeux.

Goûtez, sentez, écoutez… pour appréhender les œuvres sous un angle original où tous vos sens seront mis en éveil.

Gratuit. Durée : 1h30

Réservation :
musees-accueil@ville-saint-omer.fr
ou : + 33 (0)3 21 38 00 94

Jusqu'au 5 mars
À la table des géants, la gastronomie à bord des paquebots (expo) > Pages 2-3
MUSÉE PORTUAIRE DE DUNKERQUE

Ven. 30 sept. à partir de 19h
Soirée anniversaire des 30 ans du Musée > Page 3
MUSÉE PORTUAIRE DE DUNKERQUE

Toute l'année
Découvrez les vins du Heuvelland > Page 4
HEUVELLAND (KEMMEL)

Toute l'année
Brassez et dégustez ! (atelier de brassage de bière) > Page 5
HEUVELLAND (KEMMEL)

Du 1er octobre au 6 novembre
Cuisine en temps de guerre (expo éphémère) > Page 6
LA COUPOLE – 3 D PLANETARIUM DE WIZERNES

Sam. 1er octobre à 14h30
Les légumes de Monsieur Capiau (atelier 6 -10 ans) > Page 7
MAISON DU MARAIS DE SAINT-OMER

Dim. 2 octobre à 16h
La gaufre au fil du temps (conférence) > Page 8
MUSÉE MARGUERITE YOURCENAR DE SAINT-JANS-CAPPEL

Dim. 2 oct.de 14h30 à 17h30
Dégustation - visite > Page 9
MAISON MUSÉE DE L'ABBÉ LEMIRE D'HAZEBROUCK

Dim. 2 octobre de 15h à 19h
Fête des saveurs
MUSÉE DE LA VIE RURALE DE STEENWERCK

Ven. 7 octobre à partir de 18h
Repas flamand > Page 11
MUSÉE DES RACINES DE LA VIE RURALE DE LEDRINGHEM

Sam. 8 Octobre à 15h
Visite et dégustation > Page 12
MUSÉE DES VENDANGES « JEAN-PIERRE PINCEEL » DE HONDSCHOOTE

Sam. 8 octobre à 19h
Apéritif dinatoire en musique > Page 13
MAISON DE LA BATAILLE 1677 DE NOORDPEENE

Dim.16 octobre de 10h à 18h
Fête des vendanges > Page 12
HONDSCHOOTE

Dimanche 16 octobre à 11h
Expérience guidée #1 par David Faltot > Page 14
MUSÉE BENOIT-DE-PUYDT DE BAILLEUL

Sam. 19 octobre à 14h30
Miel in black (jeu de piste gustatif) > Page 15
MUSÉE DES ABEILLES DE NEUF-BERQUIN

Ven. 21 octobre à 20h
Repas spectacle > Page 16
MUSÉE DE LA VIE RURALE DE STEENWERCK

Merc. 26 octobre à 14h
Atelier pour enfants (6 - 12 ans) > Page 17
MUSÉE DE LA VIE RURALE DE STEENWERCK

Merc. 26 octobre à 14h30
Cuisine et restriction (atelier familial) > Page 18
LA COUPOLE 3 D PLANETARIUM DE WIZERNES

Lun. 31 octobre à 17h
Rando (G)astronomique > Page 19
LA COUPOLE – 3 D PLANETARIUM DE WIZERNES

Lun. 31 octobre 2022 à 19h
Apéritif dinatoire et initiation aux danses d'antan > Page 20
MUSÉE MUNICIPAL DE HONDSCHOOTE

Merc. 2 novembre à 14h
Atelier pour enfants (6 -12 ans) > Page 17
MUSÉE DE LA VIE RURALE DE STEENWERCK

Jeu. 3 novembre à 14h30
À table en 1940 (atelier 8 -12 ans) > Page 21
LA COUPOLE – 3 D PLANETARIUM DE WIZERNES

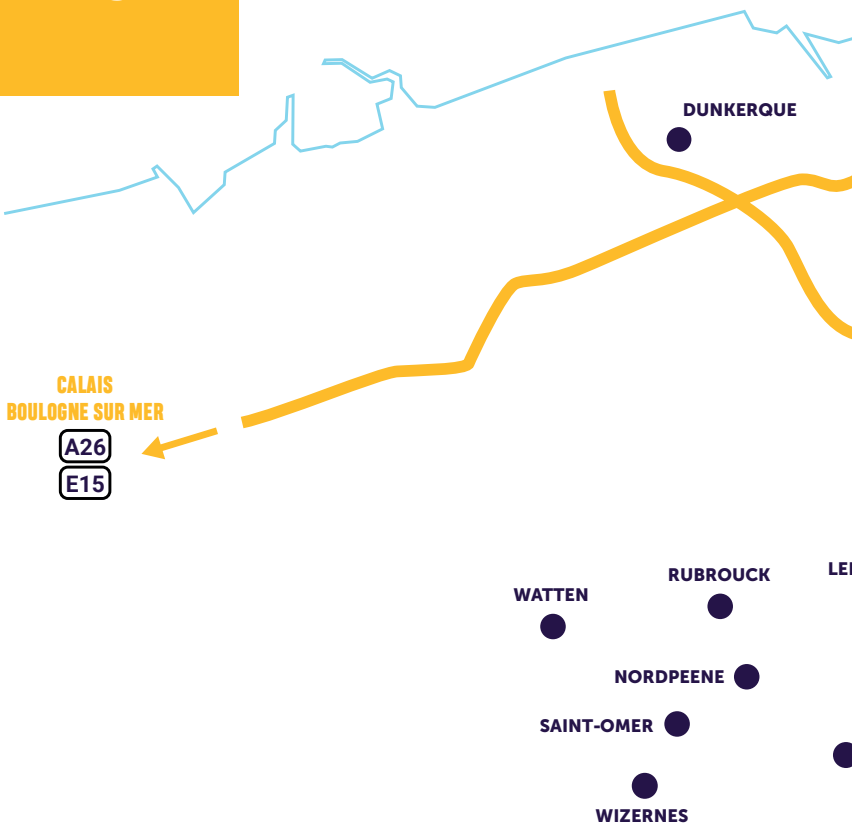
Jeu. 3 novembre à 17h45
Les arts de la table au 18e siècle (rencontre >15 ans) > Page 22
MUSÉE SANDELIN DE SAINT-OMER

Ven. 4 novembre à 14h
Je dresse une table de fête comme au 18e siècle (visite-jeu 8 -12 ans) > Page 23
MUSÉE SANDELIN DE SAINT-OMER

Sam. 5 novembre à 14h30
Les légumes de Monsieur Capiau (atelier 6 -10 ans) > Page 7
MAISON DU MARAIS DE SAINT-OMER

Dim. 6 novembre à 15h30
Les sens de Sandelin (visite sensorielle > 12 ans)
MUSÉE SANDELIN DE SAINT-OMER

CARTOGRAPHIE DES MUSÉES PARTICIPANTS



NIEWPOORT
BRUGGE / BRUGES
A16
E40
E402
A16
UE
VEURNE
HONDSCHOOTE
BERGUES
Belgique
POPERINGE
WORMHOUT
IEPER
SAINT-JANS-CAPPEL
LEDRINGHEM
HEUVELLAND
CASSEL
BAILLEUL
WERVIK
HAZEBROUCK
STEENWERCK
A25
E42
NEUF-BERQUIN
LILLE - PARIS
A1
E17

Nos Musées ont du Goût

muzéa
Le réseau des musées de Flandre

Consultez le menu de vos musées sur : www.muzea.fr

Nord le Département est là

CCHF Communauté de Communes des Hauts de Flandre

ccfi Communauté de Communes Flandre Intérieure

Hauts de Flandre OFFICE DE TOURISME

cœur DE FLANDRE

Création : agence Marinecom - Août 2022