



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtissiers excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD



Lille, le 6 janvier 2017

Dossier de presse

NOUVELLE ANNEE - VOEUX CONJOINTS DU PREFET DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE, PREFET DU NORD ET DU PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD



Michel Lalande, préfet de la région Hauts-de-France, préfet du Nord et Jean-René Lecerf, président du Conseil départemental du Nord ont accueilli, ce vendredi 6 janvier, dans la salle des fêtes de la préfecture, les personnalités de la région et du département, à l'occasion de la nouvelle année.

Tradition, échanges, valorisation des talents et des produits

Moment de convivialité et d'échanges informels, cette cérémonie est l'événement annuel qui permet de réunir toutes celles et tous ceux qui composent les forces vives de la région et du département. Près de deux mille personnes, parmi lesquelles des élus, représentants des corps constitués, des milieux économique, associatif et culturel ainsi que des fonctions publiques ont pris part à cette réception.

Le préfet et le président du Conseil départemental ont souhaité que cette manifestation permette de rendre hommage au savoir-faire des jeunes qui se forment aux métiers de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration et de mettre en valeur des produits des terroirs.

En complément de la mobilisation des personnels de la préfecture et du Conseil départemental pour assurer le service, l'organisation de la cérémonie est ainsi l'occasion de valoriser les talents des lycéens et apprentis de la région : les élèves du lycée hôtelier international de Lille, des lycées hôteliers Ile de Flandre à Armentières, Henri Senez à Hénin-Beaumont et Marguerite Yourcenar à Beuvry et de l'école Maestris, accompagnés de leurs professeurs, ont réalisé la décoration florale, assuré la prestation traiteur et concouru à l'accueil et au service des invités.

Les apprentis de l'université régionale des métiers et de l'artisanat, avec la fédération française de la pâtisserie, ont fait partager la galette des rois. Des producteurs régionaux, en lien avec la Chambre d'agriculture du Nord - Pas-de-Calais ont fait découvrir leurs spécialités bénéficiant de la marque « Saveurs en'Or » : la Lucullus de Valenciennes, les produits de marinés et fumés de la société Simon Dutriaux de Vendin-le-Vieil, les fromages de l'abbaye du Mont des Cats distribués par le grossiste Prolaidis et les gaufres de la Pâtisserie des Flandres installée à Erquinghem-Lys. La confrérie du Houblon d'or a présenté la diversité de la production régionale de bière.

Des fruits exotiques, clin d'œil rendu à l'Outre-mer, ont également été proposés aux invités.

Présentation des établissements et des entreprises

p. 2



Lycée Hôtelier International de Lille
et Unité de Formation d'Apprentis
31, Passage de l'Internationale
BP 90068
59007 Lille cedex

Lycée : Tél : 03 20 22 73 73 - Fax : 03 20 22 44 83
UFA : Tél : 03 20 22 73 74 - Fax : 03 20 92 37 55

Le Lycée Hôtelier International de Lille, anciennement lycée professionnel Michel Servet, est implanté depuis le 1^{er} septembre 2016 sur le site de l'ancienne usine de Fives Cail Babcock, dans des halles entièrement rénovées et équipées de matériels professionnels mis à la disposition des apprenants. L'établissement dispose d'un vaste Centre de connaissances et de culture, d'une Maison des lycéens et d'un internat de 120 places.

Il accueille des formations sous statut scolaire et en apprentissage du CAP au BTS dans les domaines de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration :

- CAP cuisine, service, pâtisserie et, à la rentrée 2017, le CAP Agent polyvalent de restauration ;
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, cuisine et service et commercialisation en restauration ;
- Baccalauréat technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration ;
- Mentions complémentaires : employé de traiteur, cuisinier en desserts de restaurant et sommellerie ;
- BTS Hôtellerie Restauration et, à la rentrée 2007, le BTS Responsable d'hébergement.

Les élèves ont participé à la réalisation du buffet et à son service ainsi qu'à la décoration florale.



Lycée des métiers Henri Senez
553, boulevard Fernand Darchicourt
62110 Hénin-Beaumont
Tél : 03 21 77 35 77

Le lycée des métiers Henri Senez d'Hénin-Beaumont est ouvert à toutes les voies de formation, sous statut scolaire, en apprentissage, en formation d'adultes et en validation des acquis de l'expérience dans les domaines du tertiaire, de la restauration, de la maintenance des véhicules et de la chaudronnerie. Chaque année, il accueille plus de 1 500 apprenants du CAP à la licence professionnelle.

La promesse de l'établissement aux personnes qui entament une formation : « *Avec nous, révéléz vos qualités pour réussir dans la vie* ». Il associe la formation professionnelle avec des projets pédagogiques et éducatifs qui développent l'esprit d'entreprendre et l'estime de soi.

Pour les vœux en préfecture de région, ce sont plus de 150 élèves et 10 enseignants qui ont contribué à la réalisation et au service dans le cadre de leur formation.

Contacts : Jean-Pierre Duranel, proviseur et Hamed Lasri, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques



246, Bis Quai de la Dérivation
59280 Armentières
Tél : 03 20 77 80 20

Le lycée professionnel Ile de Flandre d'Armentières accueille environ 500 élèves en formation initiale dans les sections :

Baccalauréat professionnel :

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration
- Commerce
- Gestion administration
- Accompagnement soins et services à la personne

CAP :

- Assistant technique en milieu familial et collectif
- Agent polyvalent de restauration

3e Préprofessionnelle

Apprentissage :

- CAP Petite Enfance
- CAP Cuisine

Formation continue qui s'adresse à toutes les catégories d'adultes actifs, salariés, demandeurs d'emploi, fonctionnaires, travailleurs indépendants et chefs d'entreprise. Elle leur permet de renforcer ou d'acquérir un niveau de qualification reconnue. Le lycée propose des formations dans les domaines suivants :

- Hôtellerie Restauration
- Hygiène et propreté
- Risques professionnels
- Santé
- Services à la personne

Les élèves qui ont cuisiné et servi pour la prestation des vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental sont des élèves de 2e année bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration. Ils passent en fin d'année scolaire le BEP et le Bac Pro l'an prochain. Ce sont des jeunes âgés de 17 à 18 ans.



Lycée Polyvalent Hôtelier

**MARGUERITE
YOURCENAR**

BEUVRY

Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar

68, rue Antoine de Saint-Exupéry

62660 Beuvry

Tél : 03 21 64 51 00

<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr/>

Portes ouvertes :

samedi 21 janvier (enseignement supérieur)

et samedi 25 mars (post-troisième)

L'établissement recrute ses élèves dans toute la région et accueille plus de 120 internes pendant la semaine. Son offre de formation s'articule autour de 3 pôles :

- un pôle général : baccalauréat général L / baccalauréat général ES / baccalauréat général S
- un pôle santé-social : bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne et bac technologique Sciences et Technologies de la Santé et du Social
Après le baccalauréat : BTS Diététique / BTS Economie Sociale et Familiale
- un pôle hôtellerie : formations accessibles par les 3 voies scolaire / apprentissage / formation continue
 - o CAP Cuisine, Services hôteliers, Employé de restaurant, Agent polyvalent de restauration
 - o Baccalauréat professionnel spécialité Commercialisation et service en restauration / baccalauréat professionnel spécialité Cuisine
 - o Titres professionnels Agent d'hôtellerie et Réceptionniste en hôtellerie par la voie de la formation continue
 - o Le baccalauréat technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration est ouvert aux élèves issus de 3ème Générale.
 - o Après le Baccalauréat : le BTS Hôtellerie-Restauration option A et option B.

Les élèves, les étudiants et les stagiaires qui ont participé à la préparation du cocktail sont issus de toutes les voies de formation : initiale, apprentissage et formation continue.

mæstris

Maestris Lille

50, Allée de Safed Parvis de Rotterdam

Bât. Atrium (Euralille)

59000 Lille

Tél : 03 20 06 02 89

L'école Maestris Lille propose des formations supérieures en management et en préparation de concours : 4 cursus en Management, un Titre Professionnel d'Assistant de Direction, un Diplôme de Comptabilité et Gestion (DCG), un Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion (DSCG), 15 formations aux concours paramédicaux et sociaux, une Mise à Niveau en Arts Appliqués (MANAA) et un Titre Certifié de niveau 4, reconnu par l'Etat, pour les Secrétaires Médicales.

Grâce à ses partenaires et ses relations professionnelles, l'école assure une formation basée sur des cours, des travaux pratiques et des sorties pédagogiques encadrés par des professionnels.

Au sein de son campus, Maestris Lille dispense des formations supérieures de management avec Maestris Sup. et des Prépa concours avec Maestris Prepa

Les élèves de Maestris ont assuré l'accueil des invités au sein des locaux de la préfecture.

Service régional de la communication interministérielle
Préfecture du Nord
03 20 30 52 50
pref-communication@nord.gouv.fr

Audrey Vernon
Attachée de presse du Président
Département du Nord
03 59 73 83 44 / 06 32 73 59 75
audrey.vernon@lenord.fr

Portes ouvertes :
mardi 28 février et mercredi 1^{er} mars toute la journée
samedi 4 mars après-midi
Infos au 09 72 72 59 62

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), ce sont 14 sites répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais dans lesquels sont formés en apprentissage près de 5 000 jeunes sur les métiers de l'artisanat. Ce sont également des lieux assurant la formation tout au long de la vie d'adultes : chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emploi en reconversion ou allocataires RSA.

Pour les vœux conjoints du préfet et du président du Conseil départemental, les apprentis pâtisseries et boulangers des sites de l'URMA disposant d'une filière farine ont réalisé deux galettes géantes, d'environ un mètre de diamètre ainsi que d'autres plus petites. Les apprentis des antennes de Tourcoing Centre européen de formation aux métiers de l'alimentation (CEFMA) et de Prouvy, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'honneur de présenter leurs réalisations.

D'autres apprentis, du pôle Fleuristerie de l'antenne de Tourcoing le Virolois ont réalisé les compositions florales.



Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais
Cité de l'Agriculture
56, avenue Roger Salengro
BP 80039
62051 Saint Laurent Blangy cedex
www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

La Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, en partenariat avec l'association des entreprises Saveurs en'Or, a profité de la cérémonie conjointe des vœux du préfet de région et du président du Conseil départemental du Nord, pour valoriser la gastronomie, l'agro-alimentaire et ainsi l'agriculture régionales.

Quatre entreprises, très impliquées dans la démarche Saveurs en'Or ont présenté un petit échantillon des produits qui font la richesse et la diversité du patrimoine du Nord de la France.

Produits de la mer, charcuteries, fromages et produits sucrés... la région ne manque pas d'atouts, ni de producteurs pour mettre en avant et revendiquer la possibilité d'un « consommer local ».

Outre Saveurs en'Or, qui en fédérant plus de 350 producteurs, plus de 1 000 produits et générant ainsi plus de 10 000 emplois en région, démontre depuis près de 15 ans que le réflexe local est possible et souhaitable pour tous, la Chambre d'Agriculture a pu développer avec ses partenaires, des démarches auprès de la restauration collective pour l'approvisionnement local ou encore des plates-formes Internet, qu'elle soit à visée grand public comme www.ouacheterlocal.fr ou à visée plus professionnelle comme www.approlocal.fr.

Les entreprises présentes ou représentées :



LUCULLUS

Si la Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon exceptionnelle d'innover, c'est à un restaurateur valenciennois que l'on doit la création de ce mets régional, perpétué depuis les années 60 par la Société Lucullus.

La véritable Lucullus de Valenciennes est une spécialité appartenant au patrimoine gastronomique français et associant avec harmonie la délicatesse du foie gras à la robustesse de la langue de boeuf fumée. D'un visuel incomparable, ce produit au goût fin et subtil, se déguste sur un toast à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

LUCULLUS SAS – 140, route de Saint Saulve - 59770 MARLY
03 27 51 89 10 www.lucullus-valenciennes.fr



LA PÂTISSERIE DES FLANDRES

Installée à Erquinghem-Lys depuis 1997, la Pâtisserie des Flandres s'est fait une réputation dans la fabrication de spécialités du Nord, notamment les gaufres fourrées pur beurre, à la vanille, à la vergeoise, au genièvre... L'entreprise a développé son savoir-faire dans la gaufre pour proposer d'autres spécialités traditionnelles comme les galettes fines pur beurre, innovantes comme les Petits Ecus (gaufrettes apéritives) ou le P'tit croustillant (petits biscuits croustillants à la saveur caramel). Leurs pâtisseries excellent également dans la confection de produits artisanaux comme les palets de dame pur beurre, les palets du Nord à la chicorée ou encore les rochers noix de coco. Pâtisserie des Flandres arbore fièrement le Lion des Flandres sur son logo.

LA PÂTISSERIE DES FLANDRES – ZI du Moulin 235, rue du Meunier - 59193 Erquinghem-Lys
03 20 35 42 57 - www.lagaufre.fr



SIMON DUTRIAUX

Les établissements Simon-Dutriaux sont spécialisés dans la fabrication de produits marinés et le fumage de poissons depuis 1886. Situé à Vendin-le-Vieil, le site de production moderne traite, dans le respect de la tradition, des produits de la mer au goût authentique. Filets de harengs doux, maquereaux fumés ou incontournables Rollmops contribuent à la richesse de notre gastronomie régionale.

SAS SIMON DUTRIAUX – ZA du Bois Rigault rue Gustave Eiffel - 62880 Vendin-le-vieil
03 21 14 24 80- www.simon-dutriaux.com



PROLAIDIS

Membre du réseau de distribution France Frais, Prolaidis est le grossiste des fromages de la région par excellence. Impliqué à approvisionner depuis les années 60 les magasins de proximité et, depuis, la grande distribution, le local fait partie intégrante des gènes de l'entreprise. Prolaidis permet, en effet, la diffusion et la présence de nombreux fromages fermiers locaux dans les magasins de la grande région.

PROLAIDIS – 14, rue de la Croix Bougard - CS60117 - 59811 Lesquin cedex
03 20 96 69 69