

Le Grand Chapitre

## Le Grand Chapitre "Toques Blanches"

Le .....  
Déguster le Pommery et fréquenter plus encore nos Maisons vous donnera l'avantage de participer à notre "Grand Chapitre Annuel au Château Pommery à Reims". Nous y aurons le plaisir de vous offrir l'intronisation dans notre "Ordre des Toques Blanches du Hainaut".

1<sup>re</sup> année de présence : diplôme d'honneur  
2<sup>e</sup> année : diplôme de Maître Dégustateur  
3<sup>e</sup> année : 1 bouteille de Pommery Brut Royal \*  
4<sup>e</sup> année : 1 bouteille de Pommery Millésimée \*  
5<sup>e</sup> année : 1 bouteille de Pommery Rosé \*  
6<sup>e</sup> année : 1 bouteille de la prestigieuse "Cuvée Louise" \*  
7<sup>e</sup> année : Entrée dans le Conseil des Sages.

\* Bouteille offerte que vous pourrez déguster chez le Restaurateur de votre choix.

## Les Mini chapitres "Toques Blanches"

Prévus à 5 reprises dans le cadre de l'année, ces rendez-vous en petits comités ont pour but de développer plus encore l'esprit de convivialité qui anime chaque Restaurateur avec des nuances épicuriennes forts diverses et complémentaires qui caractérisent l'ensemble des membres de l'Association des "Toques Blanches".

Les Mini Chapitres

## La Chaumière



Cuisine gastronomique  
685 Rue Henri Fiévet - 59310 Beuvry-la-Forêt  
Tél. 03 20 71 86 38 - Fax : 03 20 61 65 91  
E-mail : lachaumiere@lestoquesblanchesduhainaut.com

M. René Pawlak  
Etablissement rustique avec terrasse, vivier à eau de mer  
Situation : 3 km de la sortie de l'autoroute, direction Marchiennes.  
Fermeture hebdomadaire : dimanche soir et lundi  
Fermeture annuelle : février et 10 jours en septembre  
Cartes de crédit acceptées : VISA, AE, Chèques Vacances  
Capacité du restaurant : 3 salles (1 x 15 / 1 x 20 / 1 x 40 pers.)  
Spécialités : Foie Gras parfumé à la vieille prune de Souillac, Sant-Jacques "chaumière", chariot de 40 fromages

## La Pen'tière



Cuisine du terroir  
21 Route d'Étrœungt - 59440 Avesnelles  
Restaurant : Tél. 03 27 61 03 45 - Fax : 03 27 57 91 88  
Hôtel : Tél. 03 27 61 22 22 - Fax : 03 27 57 97 98  
E-mail : lapentiere@lestoquesblanchesduhainaut.com

M. Jean-Lin Hubière  
Cadre rustique et campagnard  
Situation : Route Nationale 2, direction Paris  
Fermeture hebdomadaire : samedi midi  
Fermeture annuelle : ouvert toute l'année  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC  
Capacité du restaurant : 100 personnes + 1 salle de réception de 100 couverts  
Spécialités : grillade au feux de bois en salle  
Hôtel 2\*\* - "Les Paturelles" : 16 chambres tout confort

La Chaumière  
La Pen'tière

## La Forge



Cuisine gastronomique et cuisine du terroir  
72 Route d'Avesnes - 59177 Sains du Nord  
Tél. 03 27 59 81 46 - Fax : 03 27 59 81 46  
E-mail : laforge@lestoquesblanchesduhainaut.com

M. et M<sup>me</sup> Alexandre Bogaert  
Etablissement se situant entre Avesnes/Helpe et Fourmies (D951)  
Fermeture hebdomadaire : dimanche soir, lundi toute la journée et mercredi soir  
Fermeture annuelle : 15 jours vacances de février et 15 jours fin juillet et début août  
Cartes de crédit acceptées : VISA  
Capacité du restaurant : 30 personnes

## Le Grand Hôtel\*\* Restaurant de Paris



Cuisine gastronomique et cuisine du terroir  
1 Porte de Paris - 59600 Maubeuge  
Tél. 03 27 64 63 16 - Fax : 03 27 65 05 76  
E-mail : grand.hotel.maubeuge@wanadoo.fr  
www.grandhoteldemaubeuge.fr

M. Jean-Claude Marszolik  
Logis de France, Toques Blanches, Prosper Montagné  
Etablissement classiquo-moderne entièrement rénové à 200 m de la gare.  
Ouvert toute l'année  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC, AE, DC  
Capacité du restaurant : 150 personnes (3 salles de 10 à 50 personnes)

La Forge  
Le Grand Hôtel

## L et R Grill



Cuisine gastronomique et cuisine du terroir  
46 Rue de l'Épau - 59300 Valenciennes  
Tél. 03 27 29 60 67 - Fax : 03 27 29 60 67  
E-mail : letrgrill@lestoquesblanchesduhainaut.com

Laurence et Remy Boez  
Ouverture hebdomadaire : le midi du mardi au dimanche, le vendredi et samedi soir  
Fermeture annuelle : du 14 juillet au 15 août  
Cartes de crédit acceptées : VISA  
Capacité du restaurant : 40 personnes  
Spécialité : grillades généreuses

## La Meunerie



Cuisine gastronomique  
Rue Larifosse 17 - 5540 Hastière-Lavaux  
Tél. (de France) : 0032 82 64 51 33  
Fax (de France) : 0032 82 64 51 33  
E-mail : lameunerie@lestoquesblanchesduhainaut.com

M. Maxime Baeken  
Chef de Cuisine, Maître sommelier des Vins de France  
Fermeture hebdomadaire : Mardi et mercredi sauf jours fériés et juillet-août, uniquement le mardi  
Fermeture annuelle : du 16/8 au 12/9 et du 1/1 au 12/2  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC, AE, DC  
Capacité du restaurant : 3 salles (2 x 50 et 1 x 18)  
Etablissement situé à 80 km de Maubeuge en suivant l'axe Beaumont-Philippeville-Dinant, à 10 km de Givet en suivant le cours de la Meuse.  
Ancien moulin à eau, monument historique classé  
Spécialités : cuisine du marché changeant au fil des saisons (calendrier gastronomique) poissons, crustacés, gibiers, Foie Gras...

L et R Grill  
La Meunerie



ORDRE  
des TOQUES BLANCHES  
du  
HAINAUT

Frontière  
Autoroute  
Route nationale  
Ville  
Etablissement



Les  
TOQUES BLANCHES  
du  
HAINAUT



VRANKEN-POMMERY  
MONOPOLE

Vranken-Pommery Monopole  
5 Place du Général Gouraud - BP 1049  
à 51689 Reims Cedex 2  
www.vrankenpommery.fr

*Le Mot du Président*



### Le mot du président

En tant que Président des "TOQUES BLANCHES DU HAINAUT", je suis heureux de vous présenter ce nouveau livret reprenant les membres de notre "Ordre".

Composée actuellement d'une dizaine, cette Association de Restaurateurs existe depuis 1982.

Elle se veut être de tous horizons, sans concurrence et même d'activités complémentaires dans une cuisine simple, de terroir, de tradition et gastronomique.

Chaleur, convivialité et qualité sont les Maîtres mots qui, nous le souhaitons, nous distinguent d'autres organisations. Puisse cette jolie plaquette vous donner l'envie de nous fréquenter plus encore ou de nous découvrir enfin... Comme les 10.714 personnes que nous avons intronisées et qui font ainsi partie de notre GRANDE FAMILLE.

A tous, je souhaite d'enrichissantes découvertes gastronomiques.

Merci à tous ceux qui ont œuvré à la réalisation de ce précieux document.

"SOIS TOQUE ET DIGNE DE LE RESTER"  
Telle est notre devise !

Pierre Carlier  
Président à Doullers

*Buts de l'Association*

### Buts de l'association

- Respecter une éthique.
- Promouvoir une restauration de qualité.
- Développer le commerce d'une région, la convivialité entre les membres et les adhérents à l'Association.
- Fidéliser notre clientèle autour d'un même produit de tradition et de grande qualité : "Le Champagne POMMERY".
- Participer à la formation : à travers les concours, les stages, les examens.
- Honorer un "ORDRE" National et International
- Etre à l'écoute de tous nos amis Toqués.

#### Des remerciements tout particuliers à

notre Parrain  
"la Maison Vranken-Pommery Monopole"  
qui nous perpétue son parrainage

#### ainsi qu'à

"La Chambre de Commerce et d'Industrie d'Avesnes"

### Adresses utiles

#### Secrétariat :

Madame G. Descamps - secrétaire  
"Moulin de la Fosse" - 59138 Pont-sur-Sambre

Site : [www.lesstoquesblanchesduhainaut.com](http://www.lesstoquesblanchesduhainaut.com)  
E-mail : [info@lesstoquesblanchesduhainaut.com](mailto:info@lesstoquesblanchesduhainaut.com)

#### Où trouver le Pommery ?

##### En France :

- Maison Vranken-Pommery Monopole  
5-Place du Général Gouraud - BP 1049  
51689 Reims Cedex 2  
Tél. 03 26 61 62 63 - Fax : 03 26 61 63 88
- Agence ACOVIS - Monsieur Eric Leturgez  
127 rue Raoul Briquet - 62223 Saint-Nicolas Les Arras  
Tél. 03 21 07 58 58  
E-mail : [eric-leturgez@wanadoo.fr](mailto:eric-leturgez@wanadoo.fr)

##### En Belgique :

- La Maison des Vins Fins  
Rue des Arbalétriers 22-28 - 7000 Mons  
Tél. 00 32 65 35 16 66  
E-mail : [vins.fins@skynet.be](mailto:vins.fins@skynet.be)

*Avantages*

### Avantages réservés aux membres et clients "Toques Blanches"

- Accueil préférentiel
- Attention particulière réservée par chaque Restaurateur lors de votre passage
- La "Signature" Toque Blanches \*
- Possibilité de participer aux Mini Chapitres
- Possibilité de participer au Grand Chapitre à Reims (2 jours)
- Intronisation offerte dans "l'ORDRE DES TOQUES BLANCHES"

### Activités annuelles

- Voyage ou excursion
- Mini Chapitre (5 par année)
- Grand Chapitre de Reims  
Cette Année les ..... et .....

(Nombre de places limité)  
Réception exceptionnelle "tout au Champagne" dans le cadre prestigieux du Château Pommery (Visites des caves, soirée de Gala, repas des Vendangeurs, intronisations, soirée dansante, ambiance originale assurée).

#### Découvrez notre site internet :

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

*Activités annuelles*

*Auberge du Châtelet*

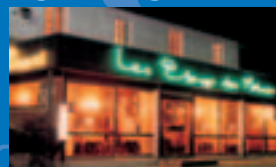
### Auberge du Châtelet 1



Auberge Avesnoise - Cuisine gastronomique  
"Les Haies à Charmes"  
3 Route Nationale - 59440 Doullers  
Tél. 03 27 61 06 70 - Fax : 03 27 61 20 02  
E-mail : [carlierchatelet@aol.com](mailto:carlierchatelet@aol.com)  
[www.aubergeduchatelet.com](http://www.aubergeduchatelet.com)

M. Pierre CARLIER : E.H. Strasbourg, conseiller de l'Enseignement Technique et Titulaire de Palmes Académiques  
M. François CARLIER : E.H. Avesnes et Le Touquet, membre Euro/toques et Académie Culinaire de Lyon  
Fermeture Hebdomadaire : dimanche soir et soir de jour férié  
Fermeture annuelle : du 16 au 30 août  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC, AE, DC  
Capacité du restaurant : 100 personnes  
Spécialités : homard breton du vivier, Foie Gras de Canard et Saumon fumé maison  
Janvier : Mini Chapitre des Toques Blanches

### Auberge Etangs des Moines 2



Cuisine gastronomique  
97 Rue des Etangs - 59610 Fourmies  
Tél. 03 27 60 02 62 - Fax : 03 27 60 10 25  
E-mail : [sandrine.cato@wanadoo.fr](mailto:sandrine.cato@wanadoo.fr)

M. François CATO  
Restaurant en bordure d'étang et en plein cœur de la forêt.  
Situation : site des Etangs des Moines, près de l'Hôtel IBIS  
Fermeture hebdomadaire : samedi midi, dimanche soir et le lundi  
Fermeture annuelle : vacances scolaires de février (2 semaines) et 3 dernières semaines d'août  
Carte de crédit acceptées : VISA  
Capacité du restaurant : ± 90 personnes  
Spécialités : saint-Jacques maroilles, gibier en saison, assiette royale,...

*Le Charolais*

### Domaine de la Gloriette 3 Le Charolais



Cuisine gastronomique  
143 bis Rue du Maréchal Foch - 62220 Carvin  
Tél. 03 21 40 12 98 - Fax : 03 21 40 41 15  
E-mail : [lecharolais@wanadoo.fr](mailto:lecharolais@wanadoo.fr) - site : [www.le-charolais.fr](http://www.le-charolais.fr)

Philippe et Sylvie BUFFETAUD  
Toques Blanches, rôtisseurs - Etablissement classico-moderne  
Situation : axe Paris-Lille, sortie Carvin ou Seclin puis Carvin  
Ouverture hebdomadaire : Le midi du mardi au dimanche, le vendredi et samedi soir, fermé le lundi  
Fermeture annuelle : mois d'août  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC, AE  
Capacité du restaurant : de 80 personnes, salons de réception de 30 à 140 personnes  
Spécialités : arrivage journalier terre et mer, viande charolaise, ... carte changeant 4 fois par an.

### Auberge Saint-Hubert 4



Cuisine gastronomique  
62 Rue Arthur Brunet - 59198 Haspres  
Tél. 03 27 25 70 97 - Fax : 03 27 25 70 97  
E-mail : [auberge.st.hubert.haspres@wanadoo.fr](mailto:auberge.st.hubert.haspres@wanadoo.fr)

M. et M<sup>me</sup> Jean-Jacques Debruyne  
Etablissement : cadre rustique à la campagne  
Situation : à 15 km de Valenciennes et de Cambrai, entre Denain et Solesmes.  
Fermeture hebdomadaire : le lundi sauf jour férié  
Fermeture annuelle : 10 jours début janvier, 3 semaines en août  
Cartes de crédit acceptées : VISA, EC, AE, DC, JCB  
Capacité du restaurant : 3 salles (1 x 10 / 1 x 30 / 1 x 40 pers.)  
Spécialités : poissons toute l'année et gibiers en saison.

*Signature "Toques Blanches"*

### La Signature "Toques Blanches" \*

A chaque passage en nos Maisons, nous vous invitons à faire apposer la signature de votre Hôte.

Trois signatures différentes obtenues nous permettront de vous offrir chez le restaurateur de votre choix, 1 bouteille de "Pommery Brut Royal".

1.	<input type="text"/>
2.	<input type="text"/>
3.	<input type="text"/>

Merci de bien vouloir nous laisser vos :

Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....

Tél. ....

Cela nous permettra de vous tenir au courant de nos activités Gourmandes et de notre "Grand Chapitre Annuel".