

ÉVÉNEMENT

# Tous à table aujourd'hui pour la cinquième édition de la gainée des cent cravates

Hier après-midi, des centaines de Boulonnais et de touristes incroyables ont assisté à une drôle de scène : la préparation de la gainée, grand classique de la cuisine bouillonnaise. Pour la cinquième année consécutive, le club des cents cravates, qui regroupe des chefs d'entreprises du Boulonnais, créé l'événement jusqu'à ce soir sur le port avec une fête alliant gourmandise et solidarité.

► La gainée, ça se prépare comment ?

Pour réussir une gainée, il faut d'abord beaucoup d'amis. Les avoir sur Facebook ne sert à rien. Il faut réussir à les mettre autour d'une table, leur fournir un économiste et leur expliquer qu'ils vont devoir éplucher des légumes pendant plusieurs heures. L'exercice est facile pour certains, plus ardu pour d'autres dont on sent très vite le manque d'expérience dans le domaine. Mais peu importe, il en va de la gainée comme du sport : l'important est de participer. Et même pour les oignons, les organisateurs ont trouvé des volontaires.

► Dans la gainée, il y a quoi ?

Contrairement à la fricadelle, on sait très bien ce qu'il y a dans la gainée.

Et on le prouve : dans la marmite, ce matin, les cuisiniers vont plonger 400 kg de carottes et le même poids de céleris, oignons, pommes de terre, navets et poireaux. Voilà pour les légumes. Au rayon poisson, la gainée 2012 devra son inimitable goût iodé aux 750 kg de lieux noir, 200 kg de dorade, 850 kg de merlan, 250 kg de lingue et 475 kg de julienne. Un vrai bonheur pour les professionnels du filetage...

► C'est quand qu'on mange ?

Les gourmands pourront arriver sur le coup de midi, ce sera prêt. Mais on peut aussi se lever un peu plus tôt et assister à la cuisson de la gainée, qui débutera vers 9 h. Pour la modique somme de 4 €, chacun pourra déguster un plat régional, typique, diététique, servi avec un petit verre de vin blanc. L'année dernière, 4700 parts avaient été servies, un record que les cent cravates espèrent bien pulvériser aujourd'hui. Rappelons que les fonds récoltés pendant cette journée permettent d'aider les associations caritatives. ■ P. N.

► Aujourd'hui, sur le quai à partir de 9 h. Tarif : 4 € la part. Nombreuses animations, chants de marins, stands divers.



Hier, sous un soleil quasi marseillais, les cent cravates étaient de corvée d'épluchage. PHOTO GUY DROLLET

TOUT POUR CRÉER SUR LA CÔTE D'OPALE

ENTREPRENDRE EN CÔTE D'OPALE

## SALON

### Entreprendre en Côte d'Opale

CREATION - REPRISE - FINANCEMENT - TRANSMISSION



**Jeudi 24 mai 2012**

Entrée gratuite

**CCI Côte d'Opale - CALAIS**  
24 Boulevard des Alliés  
9h-18h

Le programme sur : [www.entrepreneencotedopale.fr](http://www.entrepreneencotedopale.fr)



Avec ce tag, consultez le programme sur votre smartphone.



**CCI**  
CÔTE D'OPALE  
NORD DE FRANCE

Salariés, demandeurs d'emplois, étudiants, commerçants, artisans, autoentrepreneurs, dirigeants d'entreprises...

**VOUS** qui avez des idées, des projets de création / reprise d'entreprises ou qui réfléchissez à une future transmission

**VENEZ** au **SALON** **Entreprendre en Côte d'Opale** et rencontrez en 1 seul lieu, sur 1 même journée, tous les acteurs de la **CRÉATION - REPRISE - FINANCEMENT - TRANSMISSION** qui vous orienteront, vous conseilleront et trouveront des solutions à vos préoccupations.

**PARTICIPEZ** aux **ATELIERS** de 10h, 14h, 16h :

- Transmission / Reprise d'Entreprises : des affaires à faire sur la Côte d'Opale !
- 1.000 potentiels de créations d'entreprises sur la Côte d'Opale : ça vous intéresse ?
- Créateurs, chefs d'entreprises : réseautez pour mieux réussir !

**Plan d'accès** ►



**CCI Côte d'Opale - CALAIS**  
24 Boulevard des Alliés  
9h-18h



**TOUT PUBLIC**

EXPOSANTS, ATELIERS, INFOS PRATIQUES, INSCRIPTIONS SUR : [www.entrepreneencotedopale.fr](http://www.entrepreneencotedopale.fr)