
Savourer

On fête la rentrée à la foire à l'ail d'Arleux !

Comme la braderie de Lille, la foire à l'ail est l'une des fêtes incontournables de la rentrée dans le Nord. Ce week-end festif de braderie et de gastronomie célèbre un savoir-faire ancestral : la culture de l'ail fumé d'Arleux.

Comptant d'ordinaire environ 3000 habitants, Arleux se transformera du 2 au 5 septembre en une brocante XXL. Lors de la foire, plus de 60 000 visiteurs se pressent pour un week-end de fête qui met à l'honneur le célèbre [ail fumé](#) d'Arleux, labellisé IGP (indication géographique protégée).

De l'ail oui, mais pas seulement

Le traditionnel épillage de l'ail (procédé consistant à séparer la gousse d'ail de ses peaux), préalable à la cuisson de la fameuse soupe, ouvrira les festivités vendredi soir. Le lancement officiel de cette 61^e édition sera donné le samedi matin à 11h avec de nombreuses animations de rue sur le thème de l'ail fumé :

- dégustation de soupe à l'ail
- concours de tressage
- sortie des géants Grand'batiche et Henriette
- élection de la Reine de l'ail fumé 2022

Le Département du Nord sera aussi de la fête avec son car podium qui proposera des jeux et des animations pendant samedi 2 et dimanche 3 septembre.

Les visiteurs pourront également profiter de plusieurs concerts allant du meilleur de la musique des années 80 à l'imitateur Kevin Bellochico, en passant par Sloane, du mythique duo Peter & Sloane.

[Pour retrouver l'intégralité de la programmation cliquez ici](#)

Les géants Grand'batiche et Henriette lors de la foire à l'ail d'Arleux. Dominique Lampla

Pourquoi fêter l'ail fumé à Arleux ?

L'ail fumé d'Arleux est un produit symbole de son terroir. Dans le Nord, 35 communes perpétuent encore aujourd'hui cette production. Il est obtenu à partir d'une variété d'ail rose de printemps, de type "ail du Nord", adaptée à nos conditions climatiques. Conditionné en tresses de 12 à 90 têtes, les premières traces le concernant remontent au début du 19^e siècle. Et aujourd'hui encore les gestes ne se perdent pas ! De la plantation entre le 15 janvier et le 15 mars à la fumaison en passant par le tressage, toujours manuel, l'ail fumé d'Arleux n'est pas une simple culture, mais une véritable tradition.

Vous aimerez aussi

-

-

[Savourer](#)

[La recette de l'écureuil au chocolat](#)

—

--

-

-

[Déguster](#)

[Découvrez 5 brasseries surprenantes dans le Nord](#)

—

[Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Dominique Lampla**

Publié le **14 août 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)