



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

18e Gainée

du Club des Cent Cravates de l'USBCO

17 et 18 mai 2025,

Place de la Gainée à Boulogne-sur-Mer



La 18ème édition de la Gainée aura lieu le week-end des 17 et 18 mai 2025. Cet événement populaire et solidaire rassemble chaque année plus de 20 000 personnes.

Historiquement, à Boulogne-sur-Mer - 1er Port de Pêche de France -, la Gainée était la part de pêche en nature qui revenait aux marins à chaque retour de marée. Au cours des décennies, elle est devenue un plat traditionnel à base de poissons et légumes.

Sur le port de Boulogne sur Mer, place de la Gainée, les Cent Cravates et plus de 60 bénévoles s'affairent près de la marmite géante (9 x 3 m) à éplucher 2 tonnes de légumes et fileter 1 tonne de poisson pour préparer plus de 4 000 parts. Les bénéfices des ventes seront ensuite distribués aux associations caritatives du territoire.

LA RECETTE DE LA GAINÉE DANS LA PLUS PURE TRADITION BOULONNAISE

La 1ère édition s'est déroulée en 2008, la recette est concoctée par Daniel CORROYER :

Pour 4 000 parts :

- 2 tonnes de légumes sont épluchées par les cent Cravates et 60 bénévoles
- 1 tonne de poissons issue de la pêche responsable est fileté par des fileteurs professionnels.
- 150 litres de vin blanc
- Beurre et crème
- Sel et poivre

UN ÉVÉNEMENT SOLIDAIRE

En 2007, les « 100 cravates » avaient imaginé établir un record du monde autour de ce plat.

En 17 ans, 131 500 Euros ont été redistribués à plus de 100 associations.

EDITION 2025

Pour cette 18e édition qui se déroulera week end du 17 et 18 mai 2025,

Animations musicales – 50 stands d'exposants – Bar et restauration sur place- espaces enfants

Le site renouvellera son événement culinaire :

- Un concours de gainée pour les particuliers en partenariat avec L'Académie Nationale de Cuisine

Le programme complet de l'édition 2025 sera dévoilé mi-avril.

LE CLUB DES CENT CRAVATES DE L'USBCO

Le Club des Cent Cravates est une association créée il y a 19 ans à l'initiative de l'USBCO. Elle regroupe 70 chefs d'entreprise animés par un projet commun : Mettre en avant les richesses et savoir faire des acteurs de la Côte d'Opale.

