

MAROILLES AOP



LE CHEF ÉTOILÉ CAMILLE DELCROIX DEVIENT AMBASSADEUR MAROILLES AOP

Communiqué de presse - décembre 2025



Il y a certaines histoires qui sonnent comme une évidence et l'alliance entre Camille Delcroix et le Maroilles AOP en est une !

Chef étoilé du restaurant Bacôve à Saint-Omer, Camille Delcroix a construit sa cuisine autour des paysages qu'il traverse tous les jours : les maraîchers du marais audomarois, les poissons de la côte, les herbes et légumes du territoire... Une gastronomie contemporaine très ancrée dans les Hauts-de-France, où le produit guide la main plutôt que l'inverse.

Originaire de Valenciennes, il a grandi à quelques kilomètres de la Thiérache. Autant dire qu'il connaît le Maroilles AOP depuis toujours !

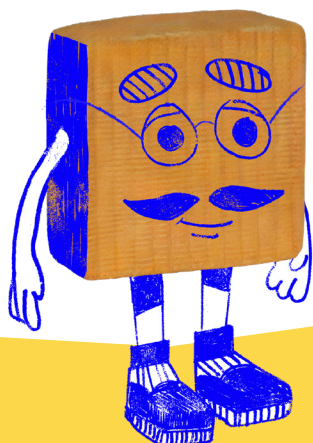
« Chez nous, même les raclettes, on les faisait au Maroilles »



*« La croûte brillante et un peu collante, le cœur parfois crayeux, parfois tout fondant, cette odeur âcre et douce la fois », c'est un produit qu'il connaît par cœur, qu'il respecte, et qu'il a aujourd'hui choisi de représenter en **devenant ambassadeur du Maroilles AOP.***

Dans sa cuisine, Camille Delcroix travaille les produits avec bon sens et recherche le goût juste, sans artifices. Le Maroilles AOP s'y prête parfaitement puisqu'il qualifie le plus fin des fromages forts comme "complexe, puissant mais doux"

Fidèle à sa manière de faire, il le taille en petits dés « *pour avoir du goût partout* » conserve la croûte, « *là où il y a le plus de caractère* » et le sert toujours à température ambiante pour qu'il exprime pleinement sa personnalité !



LE MAROILLES AOP SUBLIMÉ GRÂCE À UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS

Depuis trois ans, l'AOP Maroilles s'est entourée d'une nouvelle génération de chefs qui n'ont pas peur de casser les codes pour faire évoluer l'image du Maroilles AOP, longtemps réduit à son odeur ou à l'idée d'un fromage trop fort. Après Florent Ladeyn et ses célèbres frites à la sauce Maroilles, c'est donc Camille Delcroix qui prend la relève pour livrer sa version du Maroilles AOP.

Avec ces ambassadeurs, le Maroilles AOP est revenu sur le devant de la scène. Plus moderne, plus accessible, débarrassé de ses clichés. Le public s'est remis à le redécouvrir, à le cuisiner, à le partager, jusqu'à en faire LE fromage préféré des Français en 2024.

Aucun doute, l'arrivée de Camille Delcroix, avec son attachement au Nord et son authenticité, promet de poursuivre cette lancée et d'offrir au Maroilles un nouvel élan.



ET MAINTENANT ?

Les premières recettes du chef seront dévoilées prochainement et de nombreuses surprises sont prévues pour 2026 ! Mais en attendant... le chef Camille Delcroix livre ses accords Maroilles AOP "immanquables" :

« En boisson, une bière, une blonde pas trop amer. Un cidre houblonné, un poiré, ça marche bien, même un jus de pommes c'est top ! Ou un vieux champagne vineux. »

Son deuxième tips ?

« Ah moi j'adore la pâte de coin aux épices, ça marche très bien avec le Maroilles, confiture d'abricots, c'est top, et du pain de seigle, c'est cool, toujours l'acidité. »

Il ne reste plus qu'à essayer ses « combos AOP » !

Nous reviendrons très vite vers vous avec toutes les informations, les contenus et les dates à retenir.



À PROPOS DU MAROILLES AOP

Le Maroilles AOP est un fromage au lait de vache. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord et est qualifié de « plus fin des fromages forts ». Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976 et de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. Cette AOP garantit le respect scrupuleux des méthodes de fabrication traditionnelles.

