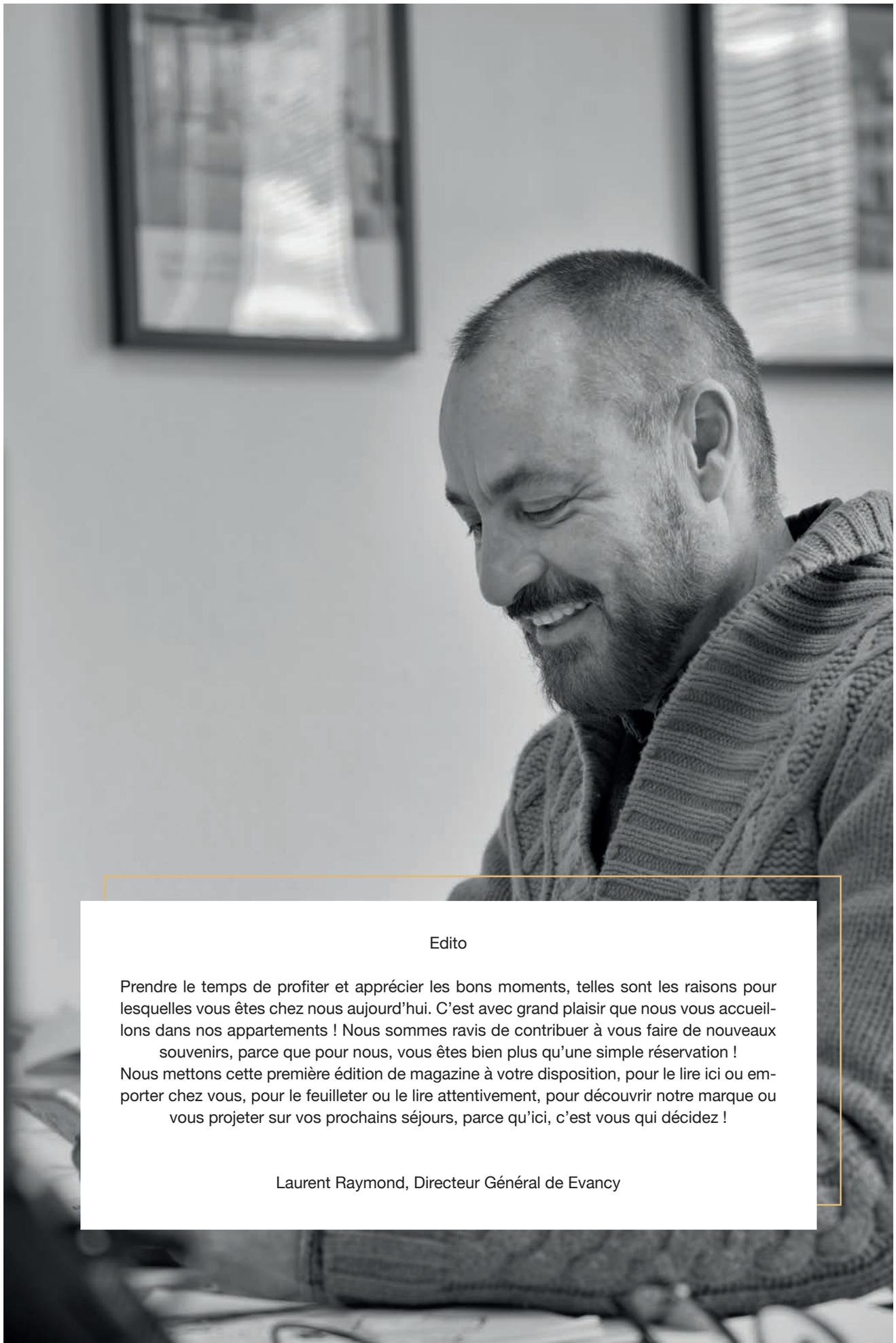


Le mag

le magazine d'inspiration de vos futures vacances



EVANCY 
ICI CHEZ VOUS



Edito

Prendre le temps de profiter et apprécier les bons moments, telles sont les raisons pour lesquelles vous êtes chez nous aujourd'hui. C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons dans nos appartements ! Nous sommes ravis de contribuer à vous faire de nouveaux souvenirs, parce que pour nous, vous êtes bien plus qu'une simple réservation !

Nous mettons cette première édition de magazine à votre disposition, pour le lire ici ou emporter chez vous, pour le feuilleter ou le lire attentivement, pour découvrir notre marque ou vous projeter sur vos prochains séjours, parce qu'ici, c'est vous qui décidez !

Laurent Raymond, Directeur Général de Evancy

Sommaire

5

Evancy kezako

10

Le Nord, destination
chaleureuse

12

Faire une halte à
Bray-Dunes

18

Se mettre sur pause
à Oye-plage

24

Vivre l'expérience maritime
à Boulogne sur Mer

30

S'offrir une Digital Detox à
Equihen-Plage

36

Se retrouver à Sainte Cécile

42

Destination Provence, au
cœur de l'authenticité

44

Se délecter sous les pins
parasols de Vence

52

Rejoindre le super club des
ambassadeurs Evancy

54

Bien plus qu'une marque,
une entreprise engagée



4. Evancy kezako

Evancy, des résidences hôtelières à l'identité raffinée

Et voilà, l'année 2020 a inauguré la toute première page du groupe Evancy spécialisé dans la gestion de résidences hôtelières à la française.

Evancy, la « French Touch » des résidences de Tourisme.

Avec son slogan « Evancy, ici chez vous », la marque invite le public à profiter d'un lieu où il est accueilli comme chez lui, en adaptant les services et les besoins tout au long du parcours client. Par sa ligne graphique épurée et son logo minimaliste, la marque base son identité sur un esprit élégant et raffiné, tout en misant sur un accueil attentionné.

Les résidences de tourisme Evancy.

Implantés sur la côte d'Opale et côte d'Azur, les hébergements Evancy apportent confort et bien-être aux hôtes qu'ils soient en vacances ou en déplacement professionnel, en court ou long séjour, en semaine ou en weekend...

La situation géographique des résidences permet aux appartements d'offrir une vue exceptionnelle tout en offrant sur chaque destination une particularité qui fait leur charme. Chez Evancy, nos ambitions sont claires : monter en gamme en proposant des services supplémentaires et en humanisant la relation client. Autrement dit, nous souhaitons continuer à vous satisfaire !

Lisons peu mais lisons bien

Pourquoi choisir les Résidences hôtelières Evancy ?

Des hébergements cosy made in France pour se sentir partout chez soi.

Avec cuisine équipée pour pouvoir se réunir autour d'une belle table.

Que ce soit sur la Côte d'Opale ou la Côte d'Azur.

Pour se retrouver en famille, en couple, entre amis...

Le temps d'un instant, 1,2,3 nuits, une semaine et plus si affinité.

Pour se laisser porter par les services hôteliers tels que le ménage et les petits-déjeuners.

Sans s'encombrer avec les draps et les serviettes de toilette.

Evancy, pour se faire plaisir tout simplement.

Evancy en chiffres

1 équipe dynamique et motivée

1 slogan : Evancy, ici chez vous

113.935 clients accueillis en 2020, première année d'existence

2 cibles d'hôte : le touriste de loisirs et le voyageur d'affaires

10 résidences en 2021

6 destinations françaises

401 appartements

27 villas





**Evancy, des destinations
qui ont la Cote !**

Le Nord, destination chaleureuse !

La réputation chaleureuse et festive de la région des Hauts-de-France n'est plus à faire ! Mais la destination a bien plus à offrir qu'une ambiance...

Ici, la terre est forgée par l'Histoire que les Hommes ont construite, les paysages s'expriment avec grandeur et prospérité, ce n'est d'ailleurs pas anodin que tant de patrimoine y soit reconnu à l'échelle internationale, comme par exemple les Beffrois et les paysages miniers inscrits sur la liste du patrimoine mondiale de l'UNESCO.

Les traditions du Nord ne se résument pas à un dimanche matin, les événements ne durent jamais moins d'un weekend : la braderie de Lille, le carnaval de Dunkerque, la fête de la Mer à Boulogne sur Mer...

La nature est à l'image de l'homme : fière et puissante comme en témoigne le site des 2 Caps, classé Grand Site de France, l'étendue des plages des Hauts-de-France mais aussi les nombreuses Réserves Naturelles Nationales où la faune et la flore sont sauvegardées.

Enfin, la chaleur humaine est au cœur des relations où tous les repas se partagent avec opulence, que ce soit une moule-frite, un waterzoï de poisson, un poulet au maroille, un welsh ou du potjevleesch, une chose est sûre : vous trinquerez toujours à la bière !



BRAY-DUNES





Bray- Dunes Dunes des Flandres

Faire une halte à Bray-Dunes ...

5 résidences

128 appartements

De 2 à 6 personnes

Proximité immédiate de la mer

Il s'agit de la première station balnéaire de France lorsque vous venez de la frontière belge, bordée par des dunes et la mer du Nord.

Ici, pas de chichi, on ne sort ni sa robe à paillette ni son costume trois pièces pour marcher le long de la digue et manger une glace face à la mer; pas besoin de rouler des heures pour arriver, nous sommes à une heure de Lille et une navette gratuite peut vous amener depuis la gare de Dunkerque.

Bray-Dunes est à côté de Dunkerque, cette ville propre à Jean Bart, connue pour son Histoire, son carnaval, son beffroi, son port mais pas que... Dunkerque regorge de bien

d'autres curiosités qui risquent de vous surprendre !

La proximité de Bray-Dunes avec le parc Plopsaland de La Panne vous permettra de profiter d'un séjour en famille tout en bénéficiant d'un hébergement adapté à toute votre tribu.

La météo et les températures y sont variées, maillot de bain et anorak sont à prévoir dans la même valise, mais qu'est-ce que ça fait du bien de voir la mer et de boire une bonne bière! Ici, la belle plage de sable fin est synonyme de détente et de pratique d'activités sportives. Il est temps de vous expérimenter au kite surf, au char à voile et de terminer cette journée par une moule-frite bien typique.

Les sorties incontournables de l'équipe Evancy quand ils sont à Bray-Dunes



Boire une bière et manger une moule frite au restau « La Dune à L'envers » sur la digue de Bray Dunes, face à la mer et apprécier juste l'instant présent. Avec un peu de chance, vous serez obligés de mettre vos lunettes de soleil pour admirer le paysage !



Visiter le musée portuaire de Dunkerque et découvrir l'Histoire de cette ville ! Que vous soyez entre adultes ou avec des enfants, le lieu est parfaitement adapté à tout type de public.



Inviter des amis au carnaval de Dunkerque en début d'année et se déguiser comme jamais ! Si vous connaissez déjà le carnaval alors nous n'avons rien à vous apprendre ; si par contre c'est votre première fois... Alors accrochez-vous et n'ayez pas peur, ici les gens sont naturellement chaleureux et il ne serait pas surprenant que vous soyez invité à boire un verre chez quelqu'un que vous ne connaissez pas ! C'est ça le Nord !



Faire une rando en famille dans la dune Marchand et la dunes du Perroquet et en profiter pour y faire une pause goûter en plein cœur de la nature en ayant le chant des oiseaux comme fond sonore. Un moment simple mais unique !



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

La carbonnade flamande (pour 6 personnes)

Surnommé le « bœuf bourguignon » du Nord, cette saveur sucrée-salée est très copieuse ! Spécialité à base de bœuf mijoté avec du pain d'épices et de la cassonade. Les plus gourmands tremperont leurs frites dans la sauce caramélisée mais accompagnée de pâtes, c'est très bon aussi. Bien cuite, la viande doit fondre dans la bouche.

Ingédients :

1.5 kg de viande de bœuf (macreuse, paleron, gîte ou hampe)
6 oignons
20g de beurre doux
3 cuillères à soupe de farine
1L de bière blonde ou ambrée
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
3 cuillère à soupe de cassonade (ou vergeoise brune)
8 tranches (160g) de pain d'épices
2 feuilles de laurier, 4 branches de thym et 3 clous de

girofle
Sel, poivre

Découpez la viande en gros cubes et la faire revenir au beurre dans un fait-tout.

Epluchez les oignons, coupez-les en rondelle. Ajouter ensuite les oignons et la farine à votre viande, laissez cuire 5 minutes tout en remuant.

Déglaçer le tout au vinaigre de vin et laissez cuire 2 minutes.

Ajoutez-y la bière, 50cl d'eau, la cassonade le thym, le laurier, les clous de girofle et les tranches de pain d'épices coupées en morceaux. Portez à ébullition, salez, poivrez et couvrez.

Baissez le feu et laissez mijoter pendant 2h45 en humant de temps en temps votre plat (quel plaisir !)

Conseil de nos équipes : cuisinez-là la veille, elle n'en sera que meilleure...

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



De la bonne bière

Les brasseurs locaux ne manquent pas de créativité. Ils vous préparent des cuvées spéciales Noël et des coffrets de dégustation à offrir aux amateurs de bière. Vous pouvez trouver votre bonheur à la Diabinte de la brasserie des Dunes de Flandres à Bray-Dunes !



Un accessoire qui fera mouche !

Un badge ou écusson à accrocher fièrement à sa veste en jean ? « La mouette flamande » égaye votre quotidien avec ses accessoires colorés et plein d'humour ! Vous pouvez trouver ses créations au Beffroi de Dunkerque.



Une belle affiche pour décorer son intérieur

Vous avez dû la voir dans nos couloirs... Pourquoi ne pas repartir avec une superbe affiche made in Hauts-de-France « Wim Affiche » de la destination qui vous a le plus marquée, vous trouverez celle de Bray Dunes, Dunkerque, Malo et Leffrinckoucke sans soucis ! La bonne nouvelle c'est que vous pouvez directement vous la faire livrer chez vous sans prendre le risque de l'abimer dans le coffre entre la glacière et le sac à dos ! RDV sur www.wim-shop.fr



À la limite de la Belgique, pourquoi se priver ? Ramenons des chocolats !

Face à notre résidence « La Brise des Dunes » se trouve la boutique Leonidas (Confiserie Danièle Duinhoekstrat 181 8660 De Panne), faites-vous plaisir et bénéficiez de 10% de réduction si vous présentez ce magazine à la caisse !



GRAVELINES





Oye-Plage Côte d'Opale
Se mettre sur pause à Oye-Plage...

1 résidence

14 appartements

De 2 à 6 personnes

Proximité immédiate de la mer

Oye-Plage est une petite station balnéaire située entre Calais et Gravelines, dans le Pas-de-Calais, à la frontière des plages du Nord.

En toute saison, vous pourrez parcourir la Réserve Naturelle Nationale du Platier d'Oye, où les nombreux sentiers pédestres et parcours cyclables vous permettent des randonnées ressourçantes pour admirer une faune et une flore sauvegardées.

Ici la nature prend tout son sens. Pour les amateurs de plages sauvages, vous êtes au bon endroit ! La grande plage de sable est accessible à pieds depuis la résidence par un

petit chemin pédestre.

De nombreuses activités peuvent agrémenter votre séjour de par la proximité de grands sites tels que le site des 2 Caps, la baie de Wissant, Grand Fort Philippe et Petit Fort Philippe, les remparts de Gravelines...

Oye-Plage est synonyme d'apaisement et de reconnexion aux espaces naturels. C'est donc la destination indispensable pour ceux qui sont emportés par un rythme effréné de métro-boulot-dodo et qui ont besoin de se mettre sur pause le temps d'un séjour.

Les sorties incontournables de l'Equipe Evancy quand ils sont à Oye-Plage



Enfiler ses chaussures de marche et randonner parmi les oiseaux au cœur de la réserve naturelle du Platier d'Oye



Emmener les enfants admirer le dragon de Calais, situé sur sa base à deux pas de la plage de Calais. Il vous sera même possible de grimper sur son dos et de manipuler le tableau de bord !!



Partir à la découverte des 2 Caps pour y randonner, prendre des photos ou tout simplement pique-niquer le long du GR120 !



Visiter la cité de la dentelle et de la mode de Calais pour replonger dans l'Histoire de cette ancienne usine du 19e siècle qui est aujourd'hui le musée de référence de la dentelle tissée sur métiers mécaniques.



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

La Salade de Hareng (pour 4 personnes)

Appelé roi ou prince, le hareng est étroitement lié à l'histoire de la pêche du Nord et du Pas-de-Calais. Chaque année, on lui fait sa fête à Grand-Fort-Philippe ou à la fête « des Islandais » à Gravelines !

Ingrédients :

300g de pomme de terre
100g de filets de harengs fumés
2 échalotes ou 2 oignons blancs
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pointe de vin blanc
Ciboulette

Sel, poivre

Epluchez les pommes de terre cuites dans une casserole d'eau bouillante ou à la vapeur.

Mélangez les rondelles avec des échalotes émincées ou des oignons blancs en rondelles selon vos goûts.

Ajoutez les harengs fumés coupés en morceau, à l'huile d'olive, une pointe de vin blanc, la ciboulette, le sel et le poivre.

Conseil de l'équipe : servir bien frais en été ou tout juste tiède en hiver, ajoutez y quelques feuilles de roquettes pour agrémenter votre plat.

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



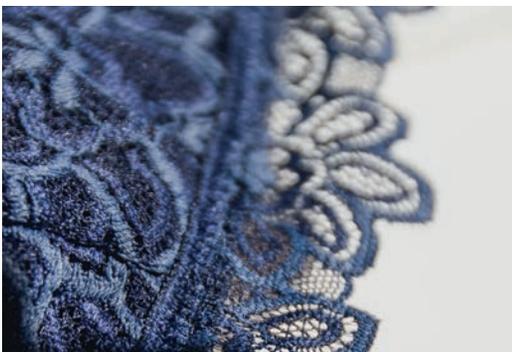
Le Meccano.

Pour les enfants avez-vous pensé au jeu Meccano ? Drôle d'idée répondez-vous ! Et bien pas tant que ça... le célèbre jouet Meccano se fabrique en partie à Calais ! Né à Liverpool en 1898, ce jeu de construction a implanté ici une usine de production en 1959.



Un vêtement top tendance.

Pourquoi ne pas repartir avec un pull made in Calais de la marque Calaisformia Clothing pour donner l'impression d'être partie en Californie du Nord...de la France !



Un petit bout de dentelle.

Après avoir visité la cité de la dentelle et de la mode de Calais, il est inévitable de rapporter un petit échantillon de dentelle ou encore mieux, un vêtement que vous trouverez à la boutique du musée !



Une petite gourmandise, pour la route !

Vous ne repartirez sûrement pas avec dans vos valises, mais on vous conseille tout de même de déguster avant de partir la pâtisserie « le Calais », ce fameux gâteau en pâte à macaron avec amande amère, garni d'une crème au beurre café et glacé d'un fondant café, le tout masqué d'amandes hachées grillées. Chez Evancy, on le mange accompagné d'un petit café, ça passe tout seul !!



BOULOGNE

S U R M E R





Boulogne-sur-Mer Côte d'Opale

Vivre une Experience maritime.

Résidence 3* entre port de plaisance et centre-ville

80 appartements

De 2 à 6 personnes

3 salles de séminaire

1 salle de petit déjeuner

Parking souterrain

Boulogne-sur-Mer est la destination à explorer pour y vivre une réelle immersion dans le monde du poisson sur la Côte d'Opale que ce soit pour son plus grand aquarium d'Europe Nausicáa, pour son port de pêche mondialement connu mais aussi son traditionnel marché aux poissons fraîchement pêchés tous les matins.

Avec sa riche histoire, ses rues pavées et son atmosphère portuaire, Boulogne-sur-Mer est un incontournable à visiter ! Classée « Ville d'Art et d'Histoire », cette ville portuaire mêle

patrimoine historique avec notamment la Basilique Notre-Dame et son dôme imposant mais aussi modernité avec son parcours de Street-Art à travers les ruelles de la ville.

Boulogne-sur-Mer est à proximité immédiate de jolies stations balnéaires telles que Wimereux où les villas de style Belle Epoque colorent la digue, Ambleteuse où vous pourrez admirer le fort construit par Vauban, mais aussi Equihen-Plage, ancien village de pêcheurs.

Les sorties incontournables de l'Equipe Evancy quand ils sont à Boulogne-sur-Mer



En prendre plein les yeux à Nausicáa et rester bouche bée devant la grande baie ! Admirez le ballet des 40 espèces qui peuplent le plus grand bassin d'Europe.



Enfiler sa marinière et découvrir la côte en embarquant sur le bateau la Florelle. Que ce soit pour une visite de la côte ou une expérience pêche en mer, prenez le large!



Se la jouer VIP en privatisant Antoine, guide conférencier qui connaît Boulogne comme sa poche et terminer la visite de la ville par le marché aux poissons! Vous retrouverez toutes les infos à la reception de votre résidence !



Apprécier un bon repas à la Matelote, face à Nausicáa, pour y découvrir une gastronomie où les produits de la mer sont à l'honneur.



Commencer la soirée en allant se faire plaisir au Casino ! Juste à côté de la résidence, n'hésitez pas à tester leur restaurant "Mon Cousin Belge", bonne soirée garantie !



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

La Gainée Boulonnaise (pour 4 personnes)

Le saviez-vous ? « Gainée » vient du mot « gaine », un sac profond dans lequel les marins embarquaient leur paquetage quand ils partaient en mer. Au retour de pêche, leurs patrons les laissaient remplir ce sac avec autant de poissons qu'il pouvait en contenir. Ils en vendaient une partie en porte à porte et consommaient l'autre.

Ingrédients suggérés :

Cabillaud (1 filet de 400 g),
de la lotte (4 tranches),
du merlan (4 filets)
un litre de moules,
2 carottes,
4 pommes de terre,
2 poireaux, un oignon,
1 branche de céleri, du laurier et des échalotes,
40 cl de crème liquide, du beurre et un verre de vin blanc.

On commence par éplucher les légumes, puis nettoyer les moules.

Cuire les pommes de terre à la vapeur.

Dans un faitout, faire revenir au beurre à feu doux, l'oignon émincé, les poireaux, les carottes, le céleri. Saler poivrer et ajouter le laurier et le vin blanc. Ajouter la crème et les échalotes émincées, laisser mijoter 5 minutes.

Mettre la lotte et le cabillaud, laisser cuire 5 minutes.

Puis, ajouter le merlan, laisser cuire encore 4 minutes. Ajouter enfin les moules puis couvrir et laisser cuire encore 3 minutes.

Le conseil de l'équipe : ajouter un hareng fumé dans votre préparation pour donner un petit goût unique à votre recette !

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



Un doudou tout doux pour son petit

Vous n'avez pas pu rater les mouettes qui rôdent autour des étals de poissons, et vos bambins non plus ! Alors profitez de votre venue pour repartir avec un doudou mouette qui rappellera les vacances à la mer à chaque dodo de votre petit ! Retrouvez ce petit doudou à la boutique de l'office de tourisme !



Une belle affiche en souvenir

Et pourquoi ne pas aller faire un tour au magasin « la folle adresse » située à Boulogne mais aussi à Wimereux ? Choisissez votre affiche « Wim Affiche » qui vous rappellera les bons moments passés sur la Côte ! Faites le tour de la boutique et découvrez un joyeux bazar poétique et déluré, une ambiance colorée et bohème... Ce magasin à l'image de son nom, fou et farfelu, invite vos yeux à se poser sur une sélection d'objets originaux et tendance en majorité écologiques ou dans une démarche verte.



Une petite pause sucrée

Pour une pause gourmande, on vous propose de vous faire plaisir avec les biscuits Soleil d'Opale directement fabriqués dans la zone de Capécure de Boulogne sur Mer.



Toujours se préoccuper de l'apéro !

On vous propose un arrêt au stand aux « Jardins de l'Océan » au marché aux poissons chaque matin sur le port de Boulogne-sur-Mer !

Ici vous allez forcément vouloir tester toutes les spécialités (salaison et fumaison de poisson) on vous conseille une petite rilette de saumon pour l'apéro, sur un petit toast grillé.. ça ne mange pas de pain et ça vous permettra de garder le goût des vacances, même à votre retour !

La bonne nouvelle c'est qu'en présentant ce magazine lors de votre passage à leur étal, vous bénéficierez de 10% de remise.



EQUIHEN

Plage





Equihen-Plage Côte d'Opale

Se ressourcer grâce à une digital Detox à Equihen-Plage

27 villas

26 appartements

De 2 à 8 personnes

Accès direct à la mer

Parking gratuit

Equihen-Plage, à seulement quelques minutes en voiture de Boulogne-sur-Mer est un ancien petit village de pêcheurs, qui a su garder son authenticité et son charme d'antan.

Voici la destination sur-mesure pour un séjour thématique Digital Detox ; ici pas de wifi, pas de 4G ni d'antennes relais, histoire de se reconcentrer sur l'essentiel.

La proximité avec des villes connues telles que Hardelot, cette station réputée pour allier nature et élégance ainsi que le Touquet dont la réputation n'est plus à faire, vous offre la possibilité de lier détente et flânerie.

Sa grande plage de sable fin et son environnement naturel vous permettent une déconnexion totale avec votre routine.

Les sorties incontournables de l'Equipe Evancy quand ils sont à Equihen-Plage



Se balader au château d'Hardelot et découvrir la jolie balade autour de l'étang de Condette. Découvrez une riche collection d'objets qui évoque l'Histoire entre la Côte d'Opale et l'Angleterre.



Découvrez Boulogne-sur-Mer d'un autre oeil! Depuis quelques années, à l'occasion du festival « Parcours d'Art urbain – Street art », Boulogne-sur-Mer laisse carte blanche à des artistes urbains, d'ici et d'ailleurs, pour qu'ils livrent leur vision de la ville! Faites votre propre parcours à travers les ruelles de la ville et découvrez les œuvres des artistes d'ici et d'ailleurs!



Aller faire un tour au Touquet pour y faire un peu de shopping ou flâner sur un transat (avec un cocktail à la main). levez les yeux et admirez l'architecture innovante de certaines villas.



S'expérimenter au char à voile et marcher sur les pas de Louis Bleriot qui, pour la petite anecdote, y inventa le char à voile sur la plage en bas de la résidence de Equihen !



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

Le Homard mayonnaise

Nous on en pince pour le homard !

Entre juin et septembre, les crustacés sont nombreux à tomber dans les pièges déposés au large par les boulonnais. C'est vers 2h du matin que les équipes des bateaux embarquent et quittent le port pour remonter les casiers posés la veille et ainsi découvrir la pêche traditionnelle et respectueuse du jour, le homard !

Ingrédients :

Aromates (thym, clous de girofle..)

Le fameux homard fraîchement pêché

1 salade

1 œuf

Moutarde

Huile de tournesol

Vinaigre d'alcool

Citron

Basilic, persil, ou estragon

Sel, poivre

Faire bouillir une marmite de 2l d'eau avec du sel, des aromates et un oignon coupé en quartier durant 15

min et y plonger le homard vivant.

Recouvrez-le et laissez cuire pendant 10 minutes.

Retirez le du feu et laissez le reposer 5min avant de l'égoutter.

Laissez refroidir et coupez le en 2 dans le sens de la longueur.

En parallèle, préparez votre mayonnaise. Tout d'abord les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélangez le jaune d'œuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre.

Fouetter en versant peu à peu l'huile de tournesol, la mayonnaise doit peu à peu épaissir.

Présentez votre homard-mayonnaise dans une assiette sur un lit de salade.

Conseil de l'équipe : ajoutez des herbes et un filet de jus de citron pour parfumer votre mayonnaise !

Pas envie de cuire le homard ? RDV sur le stand de Décomard au marché aux poissons de Boulogne ou appelez le

07 70 85 91 88 pour vous le faire livrer déjà cuit

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



Les biscuits Dhardelot

On est tous pareils, on ne peut pas résister à l'idée de ramener dans sa valise quelques gourmandises, histoire de se remémorer son séjour une fois chez nous dans notre canapé ! La biscuiterie Dhardelot propose une visite de leur atelier à Hardelot !



Une bonne bière

Quelles que soit les circonstances, la bière réchauffe les cœurs ! Anniversaire, apéro entre amis, après une journée difficile ou au contraire juste pour continuer d'apprécier les bonnes choses, la destination propose des bières locales et riches de goûts ! Dégustez votre verre de La Condettoise ou de La Kipper (à boire avec du poisson) En vente notamment à l'office de tourisme !
À la vôtre !



Une peluche géante de poisson

La boutique de Nausicáa regorge d'objets souvenirs liés au monde océanique en tout genre, du simple crayon méduse à la pieuvre géante en peluche, en passant par les livres pédagogiques, les petits et les grands trouveront forcément l'objet qui leur correspond ! Truc de dingue, vous pouvez même vous la jouer surfeur old-school en vous offrant une dent de requin, si si on vous jure (les requins renouvellent régulièrement leur dents, elles ne leur sont pas arrachées, rassurez-vous !)



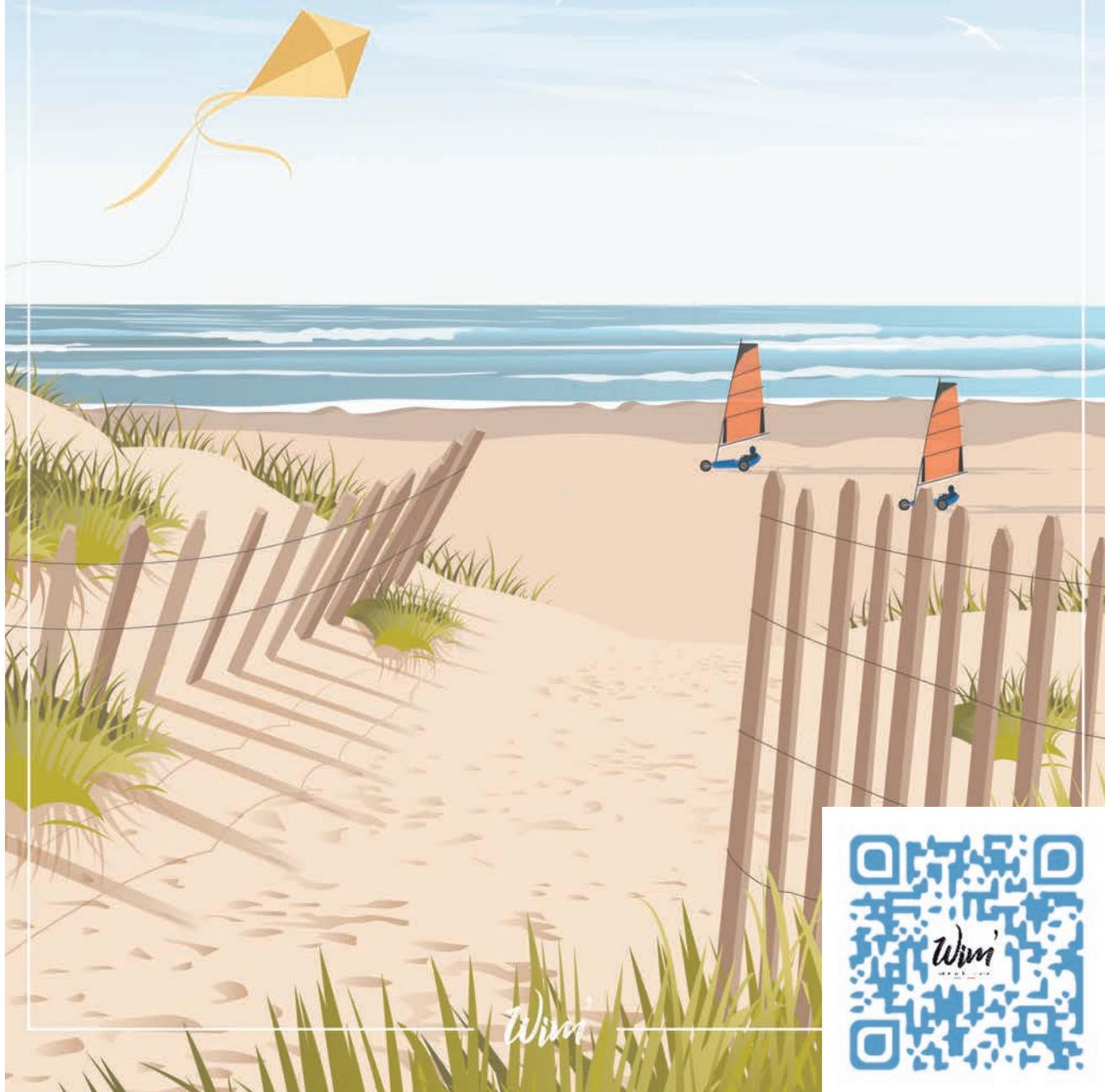
Des spécialités à base de poisson

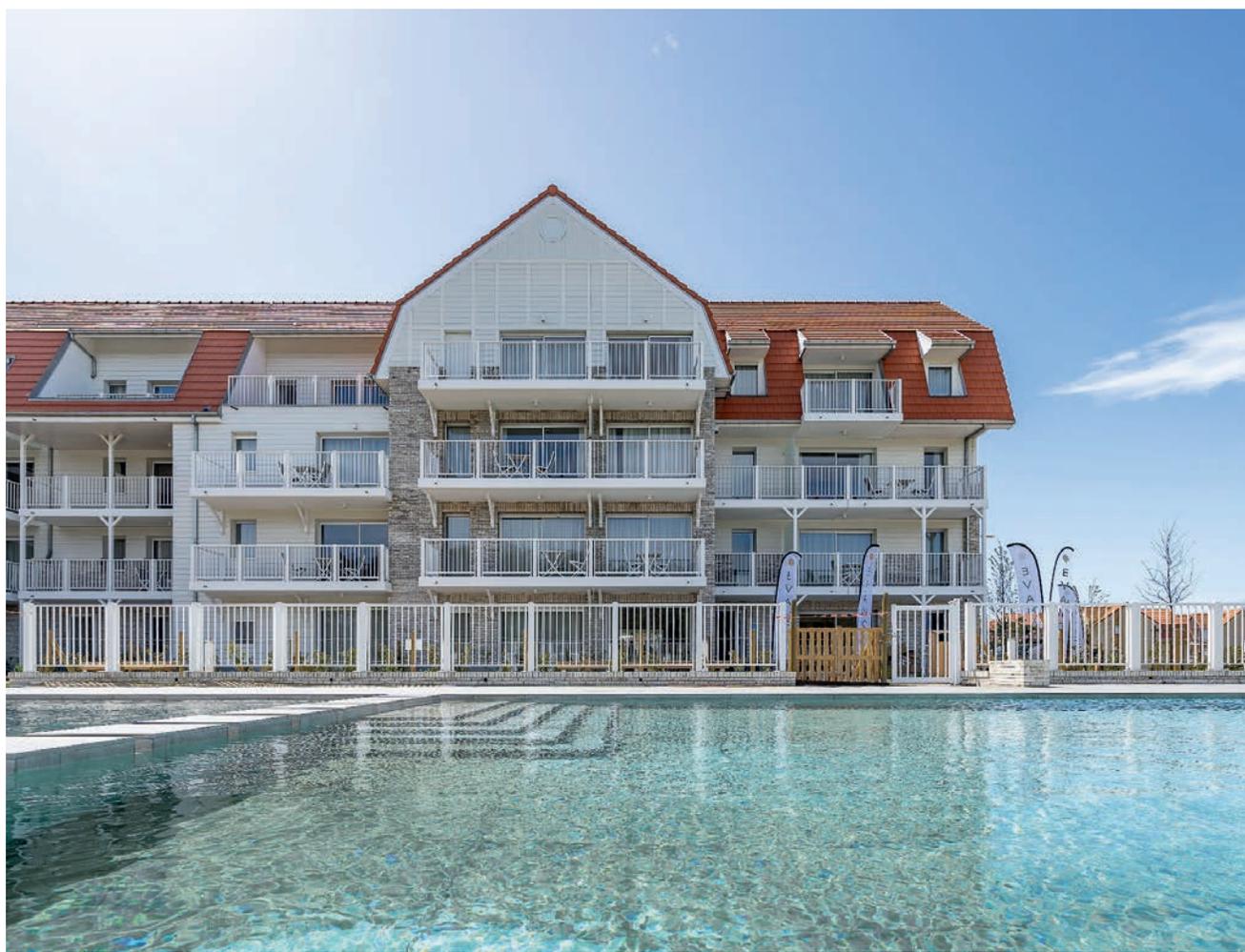
Rassurez-vous on ne vous propose pas de rentrer avec un hareng dans votre valise.... Mais rien ne vous empêche de ramener des produits en conserve des établissements Bourgain, JC David, ou des Jardins de l'Océan comme par exemple des rillettes de saumon de maquereaux etc.... On pense quand même à tout pour un apéritif réussi ! RDV directement à la boutique de l'office de tourisme.



SAINTE-CÉCILE

Plage





Camiers Sainte-Cécile Côte d'Opale
Se retrouver au cœur d'une station familiale.

Résidence 4*

73 appartements

De 2 à 8 personnes

1 piscine chauffée

1 terrain de volley

1 espace de jeux enfants

Au cœur de la Côte d'Opale, entre Hardelot et Le Touquet, découvrez la charmante station balnéaire de Sainte Cécile où le front de mer a su garder son caractère naturel.

Ici, vous accédez à une parenthèse où l'esprit familial y prend tout son sens, tout y est fait pour recharger les batteries des petits et des grands, c'est d'ailleurs pour cette raison que la destination est labellisée « Station classée Tourisme ».

À Sainte Cécile on se rencontre, on échange un sourire, tout est prétexte à se parler, on ne s'y sent jamais seul, même en hiver puisque les commerces y sont présents toute l'année.

Les sports de nature y ont une place prépondérante, on peut évoquer la randonnée le long du GR120 ou tout simplement les promenades à travers les marais, on peut citer les rassemblements internationaux de char à voile et de surf mais on peut aussi parler du longe côte pour ses bienfaits multiples ou bien encore les balades en poney pour les mini aventuriers de votre tribu.

Quoi de plus agréable que de musarder au marché aux poissons d'Etaples, à seulement 15 minutes de Sainte Cécile, de boire un petit verre de vin blanc face au port et de repartir les sacs remplis de pêche locale ?

Les sorties incontournables de l'Equipe Evancy quand ils sont à Sainte-Cécile



Enfiler de bonnes chaussures et randonner au Mont Saint Frioux pour y admirer un panorama de fou de la baie de Canche et les côtes anglaises ! Nous, on en profite toujours pour se poser tout en haut et emporter de quoi trinquer entre amis !



Parcourir la plage au petit matin quand le sable n'a encore vu personne et y admirer une côte sauvage avec seul le bruit des vagues pour vous apaiser, on vous promet que c'est ultra relaxant ! Vous pouvez même y faire votre séance de yoga bien tranquillement !



Remplir son sac de produits frais et locaux au marché de Sainte-Cécile les lundis et jeudis matins de mi juin à septembre, on en profite pour échanger quelques mots avec les maraichers locaux pour avoir des petits conseils de recette bien d'ici ! Partez aussi à la découverte de Etaples, et achetez votre poisson frais au marché aux poissons tous les matins !



Enfiler son mousqueton et parcourir d'arbre en arbre le parc d'aventure de 7 hectares Opalaventure. En Famille, entre amis, ou en couple, le lieu est juste parfait pour passer un bon moment loin des problèmes de tous les jours !



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

Carpaccio de Saint Jacques (4 personnes)

D'octobre à mai, c'est la pêche à la Coquille Saint-Jacques. En Bretagne, en Normandie et bien sûr, sur notre Côte d'Opale. Les ports d'Étaples et de Boulogne-sur-Mer totalisent plus de 1.500 tonnes de coquilles (soit 10% de la pêche nationale). Quand vous les choisirez, veillez bien à la fermeture des coquilles. Une fois à l'appartement, rincez abondamment les noix à l'eau courante. Car elles vivent enfouies sur des fonds sablo-vaseux entre 20 et 50 mètres.

Ingédients :

12 Coquilles saint Jacques

Huile d'olive

1 citron vert

2 cuillères à café de graines de sésame

Copeaux de parmesan

Coupez vos Saint-Jacques en fines lamelles.

Une fois les fines tranches déposées dans les assiettes, versez dessus un trait d'huile d'olive, le jus de citron vert et ses zestes.

Conseil de l'équipe : parsemez de graines de sésame et de gros copeaux de parmesan, cela donnera à vos assiettes un air de chef étoilé !

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



Un bocal de Salicornes

Vous avez du déguster ces petits cornichons de mer au restaurant, alors repartez avec votre bocal de salicornes ! Aussi bon crus que cuits, cette spécialité provient du sud de la Côte d'Opale et de la baie de Somme. Elle agrémente une salade composée, une omelette ou un plat de pâtes et, tout comme le cornichon, elle peut servir de condiment et apporter ses saveurs salines à côté d'une terrine de poisson. À retrouver à la poissonnerie « La Marée Folle » ainsi que « Le Comptoir de la Mer », à proximité de la résidence.



Une bougie à la douce odeur de plage

Pour que l'ambiance de vos vacances perdurent à la maison, on vous suggère de repartir avec une bougie parfum « plage de Sainte Cécile » que vous pouvez retrouver à la boutique « l'Atelier de Crinkayette », à votre retour de plage.



Un nœud en corde typique

Pourquoi ne pas repartir avec une « pomme de toulaine », ce nœud artisanal fabriqué par les guides du musée Maréis d'Etaples ! A retrouver directement à l'office de tourisme d'Etaples.



Et si vous restiez simple?

Explorez le sable fin et trouvez votre petit porte bonheur! Sous vos pieds se trouve sûrement LE coquillage parfait, celui qui restera des années dans votre portemonnaie ou celui qui restera dans la boîte aux trésors de vos enfants! Il symbolisera vos vacances, vos souvenirs et vous rendra nostalgique mais ce sera le vôtre, alors choisissez bien!



Destination Provence, au cœur de l'Authenticité

Vous connaissez sûrement de nom ou de réputation la Côte d'Azur, ses soirées festives, ses grandes plages de sable, son eau turquoise, ses défilés de yachts et de grosses voitures mais ce n'est pas ici que nous souhaitons vous emmener...

Il existe un paradis non loin de la foule, perché en haut d'un col vous offrant cette douceur de vivre, cette chaleur acceptable, ce fond sonore de cigales caressant vos tympans, cette odeur de pins effleurant vos narines.

Bienvenue en Provence où la réalité semble s'être mise sur pause vous conviant, vous aussi, à arrêter le temps, juste un instant.

Ici, les journées se rythment par quelques longueurs dans la piscine, une partie de pétanque, un apéritif à base de tapenade et de rosé à la terrasse d'un café au cœur d'une des nombreuses cités de caractère de cette destination, une déambulation dans les ruelles pavées puis par une douce soirée au restaurant pour faire saliver quelques papilles...

Vous l'aurez compris, en Provence, chaque moment est unique et se savoure.







Vence Côte d'Azur

Se délecter sous les pins parasols.

1 résidence 4*

70 appartements de 2 à 6 personnes

10 penthouses jusque 8 personnes

1 piscine chauffée

1 terrain multisport

1 espace de jeux enfants

La ville de Vence est au cœur de la Provence et figure parmi les villages perchés qui ont su garder leur authenticité et leur charme du Moyen-âge.

Imaginez-vous flâner dans les ruelles pavées où les commerces, artistes et artisans locaux s'emparent des espaces pour créer cette atmosphère insouciant et chaleureuse.

La douceur de vivre de cette destination vous permet de choisir entre repos sur le transat au bord de la piscine à admirer les pins parasols des cols de Vence ou de partir

sur les traces des plus grands artistes qui ont laissé leurs empreintes sur cette destination. Partons par exemple à Saint-Paul-de-Vence visiter la Chapelle du Rosaire avec les peintures d'Henri Matisse, la Cathédrale Notre Dame de Nativité qui abrite une mosaïque de Marc Chagall ou encore la Fondation Maeght.

Vence se trouve à 20 km de Nice et 30 km de Cannes ce qui vous permet de profiter aux alentours d'escapades dans des villes imprégnées par le rythme de la French Riviera. Pour les moments plus familiaux, le parc Marineland d'Antibes est à moins de 17 km de notre résidence.

Les sorties incontournables de l'Equipe Evancy quand ils sont à Vence



Flâner dans la cité historique de Vence à travers les jolies petites ruelles au cœur d'une enceinte médiévale entièrement préservée.

Découvrir les joyaux de la ville de Vence en passant par la chapelle du Rosaire, le chef d'œuvre d'Henri Matisse ; puis visiter l'espace dédié à l'artiste à la villa Alexandrine, place du grand jardin.



Partir à la découverte de Saint Paul de Vence. Vous allez adorer découvrir ses nombreux trésors à travers ses ruelles étroites, ses remparts et ses vieilles pierres comme par exemple la Fondation Maeght ou encore la maison de Simone Signoret.

Ce village authentique se caractérise par son âme artistique qui plane à chaque coin de rue et par son art de vivre à la Méditerranéenne où la partie de pétanque après le verre en terrasse fait partie du quotidien. Et l'apéro en terrasse, nous on apprécie !



Un petit tour à Nice s'impose, il est bien entendu incontournable de se balader le long de la promenade des Anglais, mais c'est sur la colline du château qu'on vous propose de vous arrêter un instant ! Vous y trouverez un panorama de la ville de Nice ou vous serez fier de poster votre cliché sur instagram ! (avec un petit #evancy ça fait toujours plaisir).



On termine nos coups de cœur par la visite de Tourette sur Loup, ce petit village médiéval perché qui cultive la violette depuis plus d'un siècle et demi. Une fête la met d'ailleurs à l'honneur chaque mois de mars.



Aux fourneaux c'est qui le chef ?

La salade niçoise (pour 4 personnes)

En vacances à Vence, sur la terrasse de votre appartement, alors que la température est encore douce, vous devez sûrement être en train de préparer l'apéritif en vous demandant « et qu'est ce qu'on fait à manger ce soir ? ». À cette question, nous avons la réponse ! Voici la recette de la vraie salade niçoise !

On trouve un peu de tout sous l'appellation « salade niçoise » et les (nombreux) ingrédients qui semblent composer cette salade traditionnelle font débat : thon ou anchois ? Maïs ou pas maïs ? Concombre ? Riz ? Pommes de terre ? Haricots verts ?

Nos ingrédients :

4 tomates moyennes (mélange de tomates anciennes)
2 oeufs (de poules en liberté c'est mieux !)
80 à 100 g de fèves
50 g d'olives noire (de Nice tant qu'à faire)
10 feuilles de basilic ciselées
6 filets d'anchois coupés en trois
6 c à s d'huile d'olive vierge extra
3-4 cébettes (ou 2 petits oignons nouveaux)
1/2 concombre
1 poivron vert long « corne de boeuf » (ou un vert classique)
1 gousse d'ail coupée en deux (pour le saladier)

Sel et poivre

Faire cuire 2 œufs durs . Les écailler et les couper en quartier ou en rondelles.

Après avoir lavé les légumes, couper les tomates en quartiers puis en deux (si grandes) les saler. Couper le poivron en lanière ou tranches fines. Ciseler les cébettes puis couper le concombre en fines tranches.

Passer la gousse d'ail sur la surface du saladier ou les assiettes. Dans un petit bol, mélanger de l'huile d'olive avec du basilic et du sel.

Répartir les différents légumes (y compris les fèves crues) dans le saladier ou les assiettes. Ajouter les olives et les anchois puis les oeufs. Saler légèrement et poivrer. Verser dessus le mélange huile/basilic et servir !

Conseil de l'équipe : afin d'éviter que les légumes ne sèchent et que les tomates rendent leur eau, il est préférable de déguster la salade tout juste préparée (c'est plus frais et meilleur) mais sachez qu'elle se conserve bien une ou deux heures au frais.

Qu'est-ce qu'on ramène dans sa valise ?



Un parfum de la Maison Godet, Fragonard ou Grasse

Ici vous avez l'embarras du choix alors faites vous plaisir et profiter des meilleurs parfumeurs pour découvrir des senteurs qui vous rappelleront à coup sûr vos vacances dans l'arrière-pays niçois !



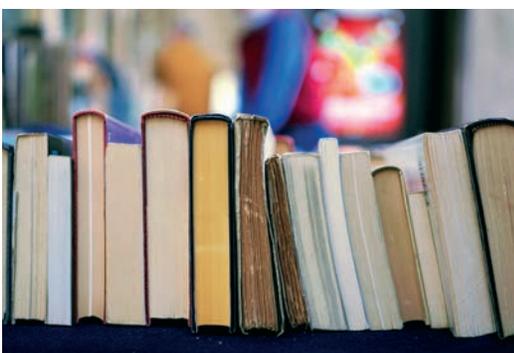
Un joli chapeau ou panier brodé "Saint-Paul de Vence"

Bien entendu il est préférable de se rendre à Saint Paul de Vence pour cela, mais lors de vos prochaines sorties dominicales, vous pourrez exposer fièrement votre trouvaille et dire « j'y suis allée » !



Une bonne bouteille de vin du terroir

Alors, ok, on a dit que c'était pour Martine qui a gardé votre chien, donc un conseil, prenez-en plus que prévu, vous n'êtes pas à l'abri de déboucher une bonne bouteille lors d'un bon barbecue à votre retour, c'est même certain !



Un beau livre sur les artistes qui font de cette destination une halte incontournable

Lors de vos visites, vous avez dû remarquer que Vence et Saint Paul ont un passé artistique qui donne à ces destinations une ambiance particulière ! Profitez-en pour parfaire votre culture en repartant avec un beau livre sur l'un des artistes qui vous aura particulièrement plu !





En bref, chez Evancy on...

Souffle, on rit, on sourit, on danse, on mange, on contemple, on fait une pause, on flâne, on visite, on passe des soirées cocooning, on découvre, on oublie, on s'aime, on s'amuse, on fait la sieste, on se dispute mais c'est rare, on trouve toujours quelque chose à faire, on peut chanter sous la douche et même dans le salon, on profite, on cuisine et on se la joue grand chef, on déguste des bons plats, on fait la grasse mat', on prend son petit déjeuner en famille ou entre amis, on apprécie les bonnes choses, on prend l'apéro en terrasse, on passe du bon temps sous la couette, on prend possession des lieux comme à la maison, on achète pleins de choses au marché, on sort ses poubelles avant de partir, on fait des photos, on les poste sur les réseaux sociaux, on s'embrasse, on n'a pas envie de partir...





Devenir Ambassadeur Evancy !

Ambassadeur qu'est-ce que c'est ?

C'est nous aider à contribuer à notre visibilité. C'est faire partie des adeptes de Evancy, de partager votre expérience à travers les réseaux sociaux et les commentaires internet ! En bref, c'est faire partie d'un super club de gens cools !

Charte du parfait ambassadeur

- Il réserve en direct sur notre site evancy.fr
- Il sourit à nos équipes
- Il aime l'ambiance cosy de nos résidences
- Il vient avec sa bonne humeur
- Il veut être considéré comme un client unique (et il a bien raison)
- Il nous suit sur les réseaux sociaux et nous identifie avec le #evancy
- Il nous laisse un gentil commentaire sur les plateformes d'avis en ligne
- Il parle de nous à son entourage comme marque trop cool avec une équipe super sympa !

Vous vous reconnaissez dans ces critères ? Alors vous êtes prêt à devenir ambassadeur Evancy !

Partagez votre expérience Evancy grâce à vos plus belles photos sur les réseaux sociaux avec le #evancy

Le ou la photographe de la plus belle photo de l'année choisie par l'équipe se verra offrir un séjour chez Evancy !



Evancy, une marque jeune aux engagements durables

Tout ceci est bien beau mais qui sommes-nous vraiment ? Evancy reste une entreprise, avec des collaborateurs, des impératifs, des plannings à gérer, des mères et pères de famille qui jonglent avec les enfants et le travail... Derrière vos vacances se cachent des collaborateurs qui se plient en 4 pour rendre vos moments merveilleux mais aussi pour faire de leur travail une source de plaisir !

Notre priorité ? Agir avec bienveillance entre collaborateurs tout en plaçant l'expérience client au cœur de notre mission.

Un pour tous, tous pour un !

Au 1er Janvier 2021, Evancy comptait :

- 56 collaborateurs
- 22 hommes & 34 femmes
- âge moyen : 35 ans.

S'engager localement – Evancy n'a pas inventé l'eau chaude mais s'en sert avec intelligence !

- Recrutements au niveau local
- Favoriser les circuits-courts dans le choix de fournisseurs locaux
- Nous faisons notre maximum pour faire vivre nos destinations (sponsoring, partenariats aux événements locaux, participation active auprès des offices de tourisme...) afin de contribuer aux retombées économiques des territoires.

S'engager au niveau sociétal - Pour rester droit dans ses bottes

- Politique d'embauche 0 discrimination.
- Siège social ainsi que notre service client situés sur le territoire des Hauts de France.
- Mise à disposition régulière des hébergements pour diverses associations. Durant la période de crise de Covid19, nous avons également logé des soignants dans nos résidences.
- Encouragement des équipes à favoriser le covoiturage et développement accru du télétravail.

Des relations de derrière les fagots

- Travail en étroite collaboration avec des partenaires triés sur le volet !
- Respect strict de la RGPD afin d'entretenir de bonnes relations avec notre clientèle.

S'engager au niveau environnemental - "Mieux vaut prendre le changement par la main avant qu'il ne nous prenne par la gorge !" (citation qui fait bien)

- Mise en place du tri sélectif de nos déchets dans l'ensemble de nos résidences et siège social.

- Utilisation de papier recyclé pour l'ensemble des documents.
- Exploitation unique des bâtiments selon un cahier des charges environnemental strict : conforme aux normes RT2012.
- Installation de limiteurs de débits et de pression d'eau dans nos résidences.
- Extinction dans chaque logement de la lumière et du chauffage après départ.
- Nettoyage avec des produits BIO et à la vapeur.
- Limitation des émissions de CO2 par le choix de fournisseurs locaux.

L'engagement envers nos salariés - chez nous, les collaborateurs ne comptent pas pour du beurre !

- Mise à disposition d'une corbeille de fruits d'un maraicher local au siège social.
- Flexibilité des horaires lorsque le poste et la situation le permettent.
- Politique interne de "no stress" pour travailler dans une atmosphère agréable et de gérer les situations de crises avec parcimonie.
- Participation annuelle à une "journée des bonnes volontés" pour soutenir leur engagement. Chacun est libre de choisir l'activité qui lui plaît : qu'il s'agisse d'aller aider une association, de se rendre dans une SPA, de nettoyer une plage, etc.
- Perspectives d'évolution offertes à chacun de nos collaborateurs en développant de nouvelles compétences.
- Chaque collaborateur joue un rôle principal : mise en place d'un incentive égal pour tous nos salariés.
- Chaque idée est bonne à prendre : une boîte à idées est à disposition pour l'ensemble des salariés.

**Faire des plans sur la comète, ce n'est pas notre style !
Nos objectifs pour demain :**

- Une neutralité carbone intégrale
- Des résidences autosuffisantes
- Sensibilisation à l'écologie de nos clients

A bon entendre...

« On n'a jamais autant besoin de vacances que lorsqu'on en revient »

Ann Landers





Contact

Nous lire c'est bien, nous suivre c'est mieux !

Suivez nous sur :

www.evancy.fr

03 20 15 36 00

info@evancy.fr

Informations pratiques

Magazine gratuit édité par Evancy

Tirage 5000 exemplaires

Directrice de publication : Pauline Brunelot

Rédaction : Pauline Brunelot

Conception et réalisation : Maxance Decot

Photo : Maxance Decot

Imprimé par : Pixartprinting

En couverture : Marcus et ses parents à Camiers
Sainte-Cécile

Document non contractuel

Toute reproduction même partielle par quelques procédés que ce soit, des pages, images ou texte publié, est strictement interdit.

**Evancy s'occupe de tout
mais ne prête pas de pyjama**