



petit futé

WWW.PETITFUTE.COM

2020



LILLE
MÉTROPOLE

City book

hello
lille



hellolille.eu

hello**culture**

hello**gastronomie**

hello**design**

#hellolille



hello**streetart**

hello**séries**

hellolille.eu





MON CAFÉ, MON TORRÉFACTEUR

LUN Commencer la journée
07h avec un bon café Méo



MAR Aller à la torréfaction
10h de la Grand Place



MER Proposer le café du
10h mois au travail



JEU Refaire le plein de grains
18h Cafés Méo Bio



VEN S'entraîner à réaliser des
19h coffee spirit pour l'apéritif



SAM Faire une pause chez
16h Cafés Méo



DIM Profiter et me détendre
11h avec un bon slow coffee



Chaque jour, nous torréfions
dans notre boutique Cafés Méo
de la Grand Place

Cafés
méo
Depuis 1928



Cafés Méo - 5 place Charles de Gaulle, Lille
www.meo.fr



C a f é s
méo
D e p u i s 1 9 2 8

PRINTEMPS
LILLE

Votre nouveau corner dédié
au café dans tous ses états !



Déguster un café
d'exception ou un latte.



Prendre une pause avec les
pâtisseries d'Alex Croquet.



Trouver les accessoires
pour préparer mon café.



Découvrir le café qui me
plaît et l'acheter en vrac.

C a f é s
méo | f 
D e p u i s 1 9 2 8

Cafés Méo - Printemps Lille, entrée Rihour, RDC
www.meo.fr

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS
et Jean-Paul LABOURETTE
Responsable d'édition : Frédéric DEFOSSÉZ

Auteurs : Camille SEEWALD, Lauriane MIOT,
Juliette COURTOIS, Amandine VACHEZ, Olivier MALCOURAT,
Juliette COURTOIS, Simon DELEPLANCHE,
Caroline DEVOS, Marie JONCQUEZ, Juliette COURTOIS,
Nadia DAKI, Caroline BEHAGUE, Elsa SPIERS,
Hélène DAUTANCOURT, Benjamin PERU,
Jean-Paul LABOURETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Éditorial : Stéphan SZEREMETA
Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA,
Mélanie COTTARD, Audrey VEDOVOTTO

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,
Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Natalia COLLIER,
Laureen DUCHESNE, Anaïs MAOLE

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER
assistée de Romain AUDREN
Maquette et Montage : Julie BORDES,
Sandrine MECKING, Delphine PAGANO
Iconographie et Cartographie : Anne DIOT
assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE
Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN,
Adeline CAUX, Kiril PWELEK
Intégrateur Web : Mickael LATTES
Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR
Community Traffic Manager : Alice BARBIER,
Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER
assisté de Manon GUERIN
Responsable Régions locales : Michel GRANSEIGNE
Responsables Développement région inter :
Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR
assistés de Claire BEDON
Chefs de Publicité : Camille ESMIEU
Chefs de Publicité Région nationale : Caroline AUBRY,
François BRIANCON-MARJOLLET,
Perrine de CARNE MARCEIN, Caroline PREAU
Gestion commerciale : Vimala METEOD et Assa TRAORE

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET
assistée d'Aissatou DIOP, Sidonie COLLET
Responsable des Ventes : Jean-Pierre GHEZ
assisté de Nelly BRION
Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURETTE
Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN
Directrice Administrative et Financière :
Valérie DECOTTIGNIES
Comptabilité : Jeannine DEMIROJIAN,
Adrien PRIGENT et Faiza ALILI
Recouvrement : Fabien BONNAN
assisté de Sandra BRUJALL et Vioth SAGUERRE
Responsable Informatique : Adam M'RAH
Standard : Assa TRAORE

■ PETIT FUTÉ LILLE MÉTROPOLITE 2020 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ
18, rue des Volontaires - 75015 Paris
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 €
RC PARIS B 309 769 966
Couverture : © Franck TEILLARD
Impression : CORLET IMPRIMERIE
14110 Condé-en-Normandie
Achévé d'imprimer : février 2020
Dépôt légal : 12/04/2020
ISBN : 9782305025858

Pour nous contacter par email, indiquez le nom
de famille en minuscule suivi de [@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

 **IMPRIMÉ
EN FRANCE**



LILLE

SIMPLEMENT CAPITALE !

Voilà la manière la plus simple et la plus juste de décrire l'étonnante métropole lilloise. En 2020, la belle capitale régionale se fait capitale mondiale... du design certes, mais tout de même. Rendez-vous compte, toute l'année durant, c'est ici que va se dessiner le monde de demain !

Une récompense qui sonne comme une évidence pour cette terre de création et d'innovation qui a toujours su attirer les esprits curieux et entrepreneurs. À cette occasion, la métropole vous convie à une grande fête populaire prouvant qu'ici règne un sens de la fête capable de transformer le moindre événement en grande célébration faisant battre les cœurs à l'unisson. En suivant le fil conducteur du design, vous allez parcourir la métropole et ses richesses patrimoniales, gastronomiques et culturelles et découvrir que derrière chaque pavé, au coin de chaque rue se cachent des trésors inattendus. Pour vous accompagner dans cette aventure et vous dévoiler les mille facettes de cette envoûtante métropole, votre *Petit Futé* est parti à la rencontre de celles et ceux qui la réinventent chaque jour : des petites mains agissant dans l'ombre aux étoiles brillant sur le devant de la scène, qu'ils soient chefs sublimant les produits de son terroir, street-artistes redéfinissant ses contours et ses perspectives, associatifs portant haut les valeurs d'entraide et de solidarité si chères aux habitants du Nord, créateurs imaginant de nouvelles façons de consommer plus responsables et durables ou bien encore directeurs de grandes institutions prouvant que Lille n'a pas usurpé sa place à la table des grandes métropoles culturelles et économiques mondiales. Interviews et portraits viennent ainsi s'ajouter à ce qui fait la réputation du *Petit Futé* depuis tant d'années : une sélection pointue d'adresses surprenantes parfois, inédites souvent, incontournables toujours. Un guide-magazine à dévorer sans plus tarder !



PEFC™
10-31-1510

Certifié PEFC

Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org

SOMMAIRE

© JM DAUTEL



Atrium du Palais des Beaux Arts.

© L'ÉCAILLE



L'Ecaille.

© MEO



Cafés Méo.

JE VISITE MA VILLE25

Mon agenda	26
+ d'info	30
Le patrimoine à l'honneur	32
Guidé c'est encore plus intéressant !	42
Mes balades	44
Je m'amuse avec ou sans les enfants !	47
Et pour dormir ?	48

JE ME RÉGALE..... 57

Gastronomie	58
Bistronomie	61
Bonnes tables	64
Cuisine de nos régions.....	69
Végan & Végétariens	75
Spécialités.....	76
Saveurs méditerranéennes	82
Saveurs d'Asie	89
Ailleurs dans le monde.....	93
Vite fait, bien fait... ou chez moi !.....	96
Virées gourmandes.....	101

JE FAIS MON MARCHÉ.....103

Mon panier garni	104
Sur le marché	109
Mes plaisirs sucrés.....	110
Je consomme responsable	116
C'est à boire qu'il nous faut.....	119
Saveurs du monde	126

JE SORS - JE ME CULTIVE.....127

Thé ou café	128
Et si on prenait un verre ?	133
Tout un spectacle !	143

REJOIGNEZ LA BATAILLE

Prêt pour une aventure unique ? Découvrez notre nouveau jeu Battle Cosmique. Pirates, vikings, robots et créatures étranges peuplent la galaxie. Bienvenue dans un voyage au-delà du temps et des frontières !

BATTLE COSMIQUE



DISPONIBLE SUR
Google Play



Télécharger dans
l'App Store



sanef
une société d'Abertis



SOMMAIRE

© GLOVERE



Glovere.

© FLOVINO



Musée du LAM.

© PASCAL PROMIER



Le Casino Barrière.

Let's dance !	151
Je développe mes talents	152
Je lis	154
Je m'informe.....	157

JE PRENDS SOIN DE MOI163

Mon carnet de mode.....	164
Je me fais une beauté	172
Je me fais plaisir	176
Je vais être au top.....	181
Je prends soin de mes affaires	183
Le plus beau jour de ma vie	184

JE TRANSPIRE MAIS JE M'ÉCLATE ! ..187

Mon agenda	188
Ca se passe ici !	189
J'adore le sport	190
Et si on jouait ?	194

JE CRÉE MON ESPACE DE VIE197

Je change ma déco.....	198
Je m'équipe	204
Fleurs et animaux.....	205
Je refais tout.....	206

JE BOUGE..... 207

Je me déplace	208
Je voyage	211

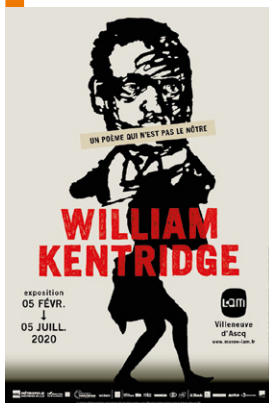
JE PENSE FUTÉ213

Je me forme et je travaille	214
Ma vie quotidienne	216
Solidarité – Entraide.....	217

Index	220
-------------	-----



WILLIAM KENTRIDGE AU LAM



Du 5 février au 5 juillet 2020, le LaM organise la première grande rétrospective française consacrée à l'artiste sud-africain William Kentridge, l'un des plus grands créateurs de sa génération. Présentant des œuvres encore jamais exposées en Europe, le LaM fait la part belle à la pratique foisonnante de l'artiste. Une exposition d'ores et déjà incontournable proposant un voyage hypnotique et envoûtant.

SÉCURITÉ ET FLUIDITÉ

Pour rendre la ville plus sûre et plus respirable, la Mairie a lancé un vaste programme incluant le passage à 30 km/h dans 88 % des rues, un nouveau plan de circulation et des réaménagements comme celui de la place Louise-de-Bettignies et celui du quai Léon-Jouhaux piétonnisé permettant une réduction du trafic automobile et la mise en avant des mobilités douces et transports collectifs moins polluants.



© 100 WORDS PHOTOS - SHUTTERSTOCK.COM

GOURMANDISE ET SOLIDARITÉ

Au printemps 2020 s'ouvrira une grande halle gourmande et solidaire sur le site de l'ancienne usine Fives-Cail. Elle comprendra un food-court avec 9 corners de qualité ; une cuisine commune où des associations organiseront des ateliers culinaires ouverts à tous ; un incubateur d'entreprises culinaires ; un module d'agriculture urbaine et proposera une programmation culturelle et festive toute l'année !



© LA FRICHE GOURMANDE

ÉVEIL DES SENS AU PBA

En 2020, le Palais des Beaux-Arts bouleverse les codes de perception des œuvres grâce à deux expositions étonnantes : « Music for Museum » (d'avril à octobre) qui propose une



expérience immersive faisant dialoguer œuvres et musiques, et « Prière de toucher. L'art et la matière » (d'octobre à février 2021) qui invite les spectateurs à appréhender les œuvres par le toucher. Inédit et à ne surtout pas manquer !

AÉROPORT LILLE-LESQUIN



Nouvellement géré par le groupe Eiffage associé à l'aéroport Marseille-Provence, l'aéroport Lille-Lesquin va se transformer. Objectif : doubler les capacités du site, passer de 2 à 4 millions de passagers, améliorer l'accessibilité en transports en commun, repenser l'architecture

pour assurer un meilleur accueil, créer commerces et services et donc générer de nombreux emplois. Début des travaux : fin 2021 !

NOUVELLE ADRESSE À VIVRE

Au printemps-été 2020, le 31 rue de Béthune accueillera le Citadium (marque streetwear du Printemps), Clim Up (célèbre club d'escalade en intérieur) et surtout Grand Scène (une nouvelle scène à manger avec 10 restaurants, 2 bars, 1 coffe-shop et 1 salle de spectacle). Sans oublier l'hôtel 4 étoiles OKKO et les bureaux partagés WQJO. Au programme de ce lieu incontournable : fun, food, fitness et fashion !



© AGENCE SAISON-MENU & ASSOCIÉS ARCHITECTES URBANISTES



La Radio du Rock.



*Toutes les fréquences sur **ouifm.fr***

LILLE MÉTROPOLE CAPITALE MONDIALE DU DESIGN 2020

Après Turin, Séoul, Helsinki, Le Cap, Taipei et Mexico, c'est à Lille que le design mondial vous donne rendez-vous. Une première en France et une grande fierté pour la métropole qui voit ici récompensées sa richesse et sa créativité.

Mais c'est quoi le design ?

Pour faire simple, le design interroge nos besoins du quotidien et y apporte des solutions non seulement fonctionnelles et esthétiques, mais aussi économiques, sociales et écologiques. Le design nous donne les outils pour mieux habiter, mieux produire, mieux se déplacer, mieux consommer et donc mieux vivre. En 2020, c'est donc dans la métropole lilloise que se dessinera le monde de demain. Comment ? Grâce aux POC (*proof of concept*), expérimentations autour d'objets ou de projets utiles à tous. Tous les acteurs du territoire, professionnels comme particuliers, se sont mobilisés et ont imaginé plus de 600 projets allant d'applications numériques à des fermes urbaines. En partant ainsi des idées de chacun, et en plaçant toujours l'usager au centre de ces processus, la métropole a révélé l'enthousiasme de tout un territoire et la volonté de le faire évoluer par le biais du design. Les visiteurs pourront les découvrir dans les 5 maisons POC, véritables lieux de rencontres, d'échanges et d'expérimentations.

Le design au fil des saisons

Après un hiver de sensibilisation des publics, notamment des plus jeunes, le printemps sera la saison de la révélation des POC et du lancement des grandes expositions. Entre expérimentation pratique et découverte de l'histoire du design, le visiteur pourra voir et vivre le design comme jamais auparavant. Le Tri Postal, la Gare Saint-Sauveur, le Palais des Beaux-Arts, les Maisons Folie... tous ont rejoint l'aventure du design. En été se dérouleront de grands moments festifs et populaires le long de la Deûle et des Grands Boulevards. Une jolie manière de montrer comment la ville peut se transformer sous l'impulsion du design. Puis l'automne sera la saison de l'aboutissement avec des moments phares comme la Design Week, les POC awards ou bien encore la grande Nuit du Design. Ce sera l'occasion de mettre en avant les projets innovants imaginés ici et qui rayonneront partout dans le monde. À tout cela s'ajoutent aussi des rencontres avec des professionnels du design, mais aussi des chefs (le design est aussi gastronomique !) ; des ateliers ; des week-ends d'animations et bien d'autres choses encore. La programmation n'est pas figée et se dessinera toute l'année !

➤ CAPITALE DU DESIGN 2020

Retrouvez toutes les informations sur www.designiscapital.com et sur les réseaux sociaux.

© DANIEL COSTA



© MICHAEL NAJAR



© WDC 2019





L'ART INVESTIT LA VILLE

© MAXIME DUFOUR



Le programme « Lille, Ville d'Art et d'Artistes » permet d'implanter de prestigieuses œuvres d'art dans la ville et faire ainsi rentrer l'art dans le quotidien de chacun. Depuis septembre 2019, deux nouvelles créations jalonnent la ville : *Romy*, sculpture monumentale de Xavier Veilhan, sur le parvis de la Gare Lille Flandres et *Waz'Up*, fresque grandiose de Jef Aérosol réalisée à la maison Folie Wazemmes.

ÇA ROULE À LILLE !

Depuis août 2019, Ilévia, la société de transports de la MEL, a ouvert 10 nouvelles stations de V'Lille dans Lille, dont la station 159-Euralille proposant

© THOMAS DEKERE - SHUTTERS.TOCK.COM



40 places juste devant le centre commercial. De nouvelles stations ont aussi été implantées à Lambersart, Loos, Croix, La Madeleine, Marcq-en-Barœul, Saint-André-lez-Lille et Roubaix. Pour tout savoir sur ces nouvelles stations, rdv sur le site d'Ilévia.

HÔTEL MOXY

En 2020, les bâtiments de l'ancienne Faculté de Pharmacie accueilleront un hôtel Moxxy, la nouvelle marque design et branchée du groupe Marriott. Au programme : 127 chambres premium et high-tech à des prix abordables, un lobby ultra convivial avec bar et libre-service de restauration, et une décoration très tendance. Plus qu'un hôtel, le Moxxy se veut un lieu où l'on peut travailler, s'amuser et profiter !

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE

Depuis 10 ans, Judith Pargamin, directrice et conservatrice en chef, ne ménage pas ses efforts pour transformer le musée d'Histoire naturelle en un lieu ouvert à tous, axé sur la transmission, surtout auprès du jeune public. Mais elle voit plus grand encore. Objectif : agrandir le musée pour mieux mettre en lumière ses collections. 1^{re} étape en octobre 2020 avec le déménagement de l'entrée rue Gosselet !

© AMAIS GADÉAU



LILLENIUM

Idéalement situé au croisement des mobilités, lové dans une superbe architecture signée Rudy Ricciotti, ce nouveau centre, qui ouvrira le 2 avril 2020, proposera aux visiteurs le meilleur de la mode (partenaire des Maisons de Mode, il mettra les créateurs locaux à l'honneur), du fooding et des loisirs, sans oublier une programmation culturelle de qualité. Lillenum signe le renouveau de Lille-Sud !

© RUDY RICCIOTTI - STEREOGRAPH - AVANTPROPOS ARCHITECTES - VICTY



LA BOBINE - ROUBAIX

Courant 2020, la Bobine, l'office de tourisme de Roubaix, va investir une ancienne friche industrielle et se transformer en un grand tiers lieu ouvert à tous avec un restaurant zéro déchet, des bureaux partagés, des espaces d'ateliers et surtout un concept-store géré par le Grand Bassin avec galerie street art, corner vélo, épicerie locale et cosmétique bio. Sans oublier l'espace information évidemment !

© LA BOBINE - ROUBAIX



reaux partagés, des espaces d'ateliers et surtout un concept-store géré par le Grand Bassin avec galerie street art, corner vélo, épicerie locale et cosmétique bio. Sans oublier l'espace information évidemment !

LES PERSONNALITÉS

La métropole lilloise a vu naître de grandes personnalités, la plus célèbre d'entre elles étant le Général de Gaulle, dont on célébrera en 2020 les 130 ans de la naissance. De nombreux événements festifs seront organisés autour de ce grand personnage historique. En mars 2019, Lille perdait une grande figure de l'action publique, Pierre de Saintignon, premier adjoint de Martine Aubry pendant 18 ans et père, notamment, du pôle d'excellence EuraTechnologies. Une place porte désormais son nom. Sportifs, artistes, entrepreneurs, scientifiques, créateurs, producteurs, acteurs de la solidarité, certains sont sous le feu des projecteurs, d'autres œuvrent en coulisses, mais tous contribuent à dessiner la métropole et à la faire rayonner à travers le monde. À l'image de ces cinq personnalités d'exception.



© SÉRIES MANIA

LAURENCE HERSZBERG

SUCCÈS EN SÉRIE

Des milliers de visiteurs, des invités de prestige, un rayonnement international... depuis son arrivée à Lille en 2018, le festival Séries Mania enchaîne les succès et cette réussite, c'est à Laurence Herszberg, sa créatrice et directrice, qu'il le doit. Diversité, curiosité, partage et transmission sont les valeurs qui président à la carrière de cette femme qui fait briller haut la culture française.



© LA TENTE DES GLANEURS

JEAN-LOUP LEMAIRE

REDISTRIBUTEUR DE BONHEUR

Jean-Loup Lemaire, c'est notre Robin des Bois. Ancien cuisinier gastronomique, il a cessé de nourrir les riches pour nourrir richement les plus démunis. Comment ? En redistribuant les invendus des marchés par le biais de son association La Tente des Glaneurs, créée à Wazemmes il y a 10 ans. Combattre la précarité en luttant contre le gaspillage, telle est la mission de cet homme de cœur et d'engagement.



© FRANÇOIS SÉCHET

FRANÇOIS-XAVIER ROTH

CHEF MAGICIEEN

Chef d'orchestre mondialement connu ayant dirigé les plus grandes formations à Londres, Paris ou Berlin, François-Xavier Roth est aujourd'hui le nouveau directeur artistique de l'Atelier lyrique de Tourcoing. Sublimant aussi bien le répertoire classique que les créations les plus contemporaines, inventif et moderne, faisant la part belle à la pédagogie, ce musicien de génie va faire vibrer la métropole.



© LOSC / MARC VAN CEUNEBOECK

LE LOSC LILLE

ALLEZ LES DOGUES !

En 2019, le LOSC a fêté ses 75 ans, tandis que 2020 marque les 5 ans de sa section féminine. De grands anniversaires pour ce club de légende qui a marqué l'histoire du football français par ses nombreux titres bien sûr, mais aussi par sa capacité à toujours se relever malgré les épreuves. Portant haut les valeurs du club – respect, audace, générosité – les Dogues n'ont pas fini de nous faire rêver !



© MEUNIER

FAMILLE MEUNIER

UNE FAMILLE EN OR

Entrepreneurs hors pair, les Meunier font le bonheur des Lillois depuis de nombreuses années. Derrière le succès des authentiques et légendaires Friteries Meunier, des excellentes brasseries le Lys, la Place et le Flore, ils sont désormais à la tête d'une véritable institution : La Chicorée. Et ce n'est pas près de s'arrêter, car la famille fourmille de nouveaux et beaux projets. Vivement la suite !

LES RESTAURANTS

Depuis quelques années déjà, Lille s'est hissée au rang des grandes capitales européennes du *fooding*. Mais c'est quoi au juste le *fooding* ? Ce néologisme, issu de la contraction des mots anglais *food* et *feeling*, désigne une gastronomie qui casse les codes pour s'ouvrir à un plus large public, en faisant la part belle à l'expérience, la sensation, l'émotion. Ville festive, gourmande et colorée, Lille ne pouvait qu'adhérer à ce mouvement ! Rien d'étonnant donc à ce qu'elle soit devenue terre d'élection de jeunes chefs audacieux, qui s'inscrivent également pleinement dans la démarche durable de la ville, prônant une cuisine responsable, basée sur les circuits courts et limitant les déchets. Les bonnes tables sont légion, mais voici dix excellentes adresses pour bien manger et manger bien !

NATURE

L'EXCELLENCE DE LA SIMPLICITÉ

Cette adresse discrète est d'une élégance rare. Nature, c'est un cadre soigné mais sans aucune prétention, une équipe experte mais chaleureuse et une sobriété gourmande. Porté par le curieux et audacieux chef Nicolas Gautier, le restaurant ne propose pas de carte, mais met à l'honneur des produits frais, locaux et de saison sublimés dans des plats étonnants. Étoilé en 2019, Nature n'a pas fini de briller.

►► Page 60



© NATURE

© SOPHIE STALNIKIEWICZ



LE ROUGE BARRE

LE SOUCI DU DÉTAIL

Porté par le talentueux Steven Ramon, le Rouge Barre offre une carte mêlant saveurs du Nord et curiosités d'ailleurs, faisant la part belle au poisson sublimé par la perfection des cuissons et assaisonnements. Chaque plat est une découverte et une très agréable surprise, y compris les desserts imaginés par une jeune pâtissière étonnante. Les équipes sont charmantes et leurs conseils avisés. Incontournable.

►► Page 60



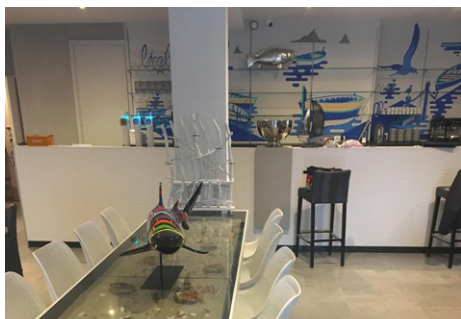
© CLUB MAROT

LE CLUB MAROT

TRADITION FAMILIALE

Dans la droite lignée de leur oncle et père, le légendaire chef Clément Marot, Augustin et Antoine Marot perpétuent la tradition de l'excellence en toute simplicité. La mission de ce bistro très convivial : proposer une cuisine audacieuse et généreuse à des prix abordables. Au Club Marot, on prône la gastronomie pour tous. Les jeux de textures et alliances de saveurs étonnent et détonnent. Une réussite.

►► Page 61



© L'ÉCAILLE

L'ÉCAILLE

LE POISSON À L'HONNEUR

Après avoir fait les belles heures de la Table du Colysée, le chef Laurent Cauchy s'est lancé dans une nouvelle aventure couronnée aujourd'hui de succès. L'Écaille ne désemplit pas. Il faut dire que le chef y travaille le poisson à la perfection, en proposant des plats délicieux et généreux pensés selon les arrivages et les saisons. La surprise est donc toujours au rendez-vous dans cet élégant restaurant.

►► Page 79



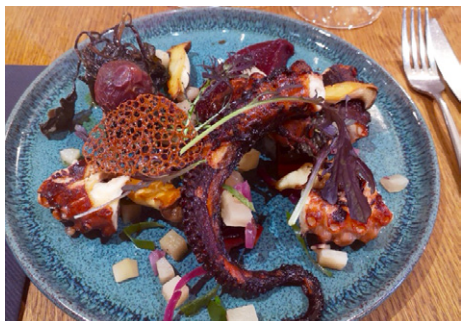
© AURORE DEGAINE PHOTOGRAPHIES

ROZO

AU FIRMAMENT

Il n'aura fallu que deux ans à Camille Pailleau et Diego Delbecq pour décrocher leur 1^{re} étoile. Mais cela n'est pas monté à la tête de ces deux passionnés qui continuent à nous faire vibrer avec leur cuisine simple et surprenante. Perfectionnistes, la pâtissière et le cuisinier ont le souci du détail et ça se voit et se goûte dans une carte sans cesse renouvelée. Et l'ambiance est toujours chaleureuse !

►► Page 60



© OCTOPUS

OCTOPUS

BISTRONOMIE NATURE

Aux commandes de cette excellente table lilloise : Nicolas et Stéphanie Choquet. Chez Octopus, on prône une cuisine responsable et on ne transige pas avec la transparence et la qualité. Le chef cuisine tout à la perfection, mais sa préférence va au poisson, dont il aime faire découvrir les différentes saveurs. Un savoir-faire récompensé cette année encore par le label « jeunes talents » du Gault & Millau !

►► Page 62



© RIPAILLE

RIPAILLE

CANTINE MULTIVORE

Contrairement à ce que laisse penser son nom, chez Ripaille, point d'excès, mais de la justesse et de l'équilibre. Sandrine et Willy y jouent une participation à quatre mains évoluant au gré des saisons. Tout est frais et autant que possible local, d'ailleurs les maîtres des lieux n'hésitent pas à mettre leurs amis producteurs, brasseurs et artisans à l'honneur. Une cuisine simple, élégante et savoureuse.

►► Page 66



© CHEZ MON COUSIN

CHEZ MON COUSIN

LE GOÛT DE L'AVENTURE

Après le Vagabond à Lille, l'inclassable Nicolas Pourcheresse ouvre une nouvelle adresse à Lambersart. Chez mon cousin revisite les codes du bistrot en proposant des plats simples et savoureux, que l'on soit en mode grignotage ou plats mijotés. L'ambiance y est très conviviale et on s'y sent vraiment comme en famille. À la carte, comme en salle, toujours les mêmes valeurs : frais, local et durable.

►► Page 62



© BANDE MAGNÉTIQUE

LA GRIOTTE

UNE CERISE PLEINE DE SURPRISES

Àcôté du Cerisier en Ville, son restaurant gastronomique, le chef Éric Delerue a imaginé la Griotte, une brasserie chic et chaleureuse qui permet à un plus large public de profiter d'une cuisine d'excellence. À la Griotte, le chef crée un savoureux dialogue entre saveurs de la région et textures et saveurs plus exotiques dans des plats à la savoureuse singularité. Un conseil... n'oubliez pas de réserver !

►► Page 62



© CASPAR MISKIN

BIERBUIK - BLOEMEKE

FIERS D'ÊTRE FLAMANDS!

Voici l'estaminet flamand revisité par Florent Ladeyn ! Au Bierbuik (ventre à bière en flamand), on mange (et boit !) bien et local pour trois fois rien, dans une ambiance ultra festive et chaleureuse. Au Bloemeke (petite fleur en flamand), on découvre un menu unique à la simplicité raffinée, sublimant des produits locaux et de saison. Un lieu authentique pour découvrir les richesses culinaires du Nord !

►► Page 69



FLORENT LADEYN LE CHEF PHILOSOPHE

A la tête de trois adresses très prisées – l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe ; le Bloempot et le Bierbuik-Bloemeke à Lille –, le chef Florent Ladeyn prouve avec succès que l'on peut faire rimer éthique et gourmandise en toute simplicité.

Retour aux sources

On le dit radical... mais Florent Ladeyn ne fait que revenir à l'essence même de toute cuisine : le terroir. Pour cet amoureux des Flandres, impossible d'imaginer une cuisine qui ne soit pas profondément enracinée dans ce terroir qu'il aime tant et dans lequel il puise son inspiration. Pour lui, le propre de la cuisine a toujours été de se débrouiller avec ce que l'on a, au moment où on l'a. Rejetant toute forme d'uniformisation, le chef ne travaille donc que les produits de saisons que ses producteurs lui fournissent. Et si la saison ne fournit que topinambours et céleris, et bien qu'il en soit ainsi ! Avec son potager de Boeschepe, le chef Ladeyn pourrait être autosuffisant, mais il ne le souhaite pas, car pour lui la première responsabilité d'un chef est de soutenir et mettre en lumière les producteurs locaux. Voilà pourquoi chez lui, vous ne mangerez que des produits d'ici. Et parce qu'il sait que plus on a le choix, moins on découvre, le chef propose des menus uniques. Chaque plat offre ainsi la surprise de découvrir ou redécouvrir des produits et saveurs parfois oubliés... comme l'amertume, cette saveur si caractéristique du Nord que l'on retrouve dans la bière, le chicon ou la Vergeoise et que l'on a tendance à vouloir masquer alors même qu'elle met en valeur toutes les autres saveurs. Une saveur que le chef décrit comme altruiste... à l'image de sa cuisine qui ne cesse de sublimer les richesses des Flandres.

Le sens de la fête

Ce qui fait aussi le succès du chef, c'est son approche de la vie empreinte de générosité et d'humanité. Dans ses restaurants règne une chaleur qui n'est pas due qu'au feu de bois ! Dans son auberge comme dans ses estaminets, impossible de ne pas s'abandonner à cette sincère convivialité. D'ailleurs, le succès n'est en rien monté à la tête du chef. Au contraire, il l'a conforté dans ses choix et dans sa vision d'une gastronomie pensée pour tous et sans ostentation, car comme il le dit : « Il n'y a rien de plus beau que le bon ! » Chef et entrepreneur de talent, Florent Ladeyn reçoit des propositions du monde entier... il les décline pourtant, car pour le moment, son objectif est de vous accueillir dans ses trois établissements pour vous faire vivre et goûter le Nord intensément !

➤ AUBERGE DU VERT MONT

1318, rue du Mont Noir – 59299 Boeschepe

➤ BLOEMPOT

22, rue des Bouchers – 59800 Lille

➤ BIERBUIK-BLOEMEKE

19, rue Royale – 59000 Lille

© CASPAR MISKIN



© CASPAR MISKIN



© CASPAR MISKIN



LES INSOLITES

Gâce à ses huit pôles d'excellence, la métropole lilloise attire des start-up, entreprises et industries qui comptent parmi les plus innovantes au monde. Technologies, web, santé, alimentation, textile, commerce, arts visuels... les domaines où l'on innove sont nombreux. Cela se verra particulièrement cette année avec tous les événements organisés autour du design dans le cadre de Lille Métropole Capitale Mondiale du Design. Les innovations pour mieux vivre demain vont s'écrire chez nous. Mais certaines innovations sont parfois moins grandiloquentes et plus insolites, tout en contribuant, elles aussi, à surprendre, sortir des sentiers battus et combattre les idées préconçues sur notre région. Ce sont quelques-unes de ces initiatives novatrices et originales que l'on a voulu mettre en lumière ici !

GRAND PLAYGROUND

EXPRESSION LIBRE

Lieu hybride et unique, le Grand Playground propose un corner mettant à l'honneur de jeunes créateurs, un tatoueur, un barbier, un corner customisation de baskets et un corner restauration de cuir, sans oublier le bar à céréales, l'espace déco et cosmétique, la friperie, le pop-up food, le bar à t-shirts et l'étage accueillant des événements festifs et culturels. Un lieu pour shopper, manger et se cultiver.

►► Page 176



© GRAND PLAYGROUND

© VILAIN BARBER



LES VILAINS BARBER STORE

TAILLÉS POUR LE SUCCÈS!

À côté du salon de coiffure-barber shop à la déco chic et rétro où les équipes exercent leur savoir-faire, se cachent d'autres espaces qu'on ne s'attendrait pas à voir chez un barbier. Eh oui, les Vilains Barber, ce sont aussi un bar, un centre de formation pour se perfectionner au métier de barbier et un espace de coworking pour particuliers et professionnels. Un concept store à l'ambiance unique ! ►► Page 173



© LE PETIT FRENCHIE

LE PETIT FRENCHIE

TROMPE L'ŒIL... PAS LE GOÛT !

Un camembert ? Eh non... une meringue craquante et fondante accompagnée d'une crème onctueuse ! Le Petit Frenchie cultive avec malice l'art du trompe-l'œil pour mieux enchanter vos papilles. Vanille ou framboise côtoient des saveurs plus étonnantes comme le yuzu. Chaque petite meringue est une explosion de saveurs et de douceur. D'autres trompe-l'œil devraient bientôt voir le jour. On en salive déjà !

►► Page 112



© CIDRE MAURET

CIDRE MAURET

FAIRE PÉTILLER LE NORD !

Inspirés du cider australien servi à la pression, les cidres Mauret sont une alternative rafraîchissante et acidulée à la bière du Nord. 100 % naturels, fabriqués à partir de pommes (et d'une poire !) venus des Hauts-de-France et de Normandie, ils se déclinent en saveurs étonnantes, comme le Mauret'O aux arômes de rhum, menthe et citron vert. Frais et fruités, les cidres Mauret font vibrer les papilles !

►► Page 125



© HAPPY DRÊCHE

HAPPY DRÊCHE

LA BIÈRE À MANGER !

C'est quoi la drêche ? L'orge malté et infusé qui subsiste après le brassage de la bière. Pour ne pas les jeter, Happy Drèche a décidé de transformer ces « résidus » de qualité en petit cookies, crackers et pépites à croquer. Comment ? En les parfumant et les déshydratant pour les rendre encore plus croustillants. C'est bon et riche en fibres et vitamines. Sain, anti-gaspi, 100 % local et solidaire !

►► Page 118



© LA VIE EST BELT

LA VIE EST BELT

STYLÉ, SOLIDAIRE ET ENGAGÉ

Pour lutter contre le gaspillage et rendre la mode durable, Hubert Motte a fondé la Vie est Belt, une start-up roubaisienne, qui fabrique localement et à la main des ceintures, nœuds papillons et sous-vêtements en matériaux de récupération étonnants. Eh oui, ici on donne une seconde vie aux pneus de vélos, lances à incendie et draps. Chaque produit est ainsi porteur d'une histoire qui le rend unique !

►► Page 164



© LE GALLODROME

LE GALLODROME

COQ'N'ROLL !

Bientôt 15 ans et toutes ses dents... enfin si le coq des Flandres en avait évidemment ! Véritable institution, le Gallodrome affiche fièrement les couleurs du Nord et s'amuse à détourner les symboles et expressions de la région. La spécialité de la maison ? Le t-shirt aux imprimés imaginés par des créateurs inspirés. Mais il y a aussi plein d'autres accessoires déjantés. Créatif, innovant et fièrement chti !

►► Page 178



© PROMIS JURÉ

PROMIS JURÉ

SUCCÈS GLACÉ

Qui a dit que dans le Nord on ne pouvait pas faire de glace ? Sûrement pas Baptiste Deleplanque, créateur de la marque Promis Juré. Fabriquées artisanalement à Sainghin-en-Mélantois, les glaces Promis Juré tiennent leurs promesses : celles du goût et de la qualité. Le Gault & Millau a d'ailleurs classé la glace vanille Promis Juré à la 3^e place des meilleures de France ! Un succès amplement mérité !

►► Page 115



© MIAM

LES ATELIERS MIAM

CURIOSITÉ ET GOURMANDISE

Jamais à court d'idées, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France a lancé MIAM, un concept unique centré autour du mieux-consommer et donc du mieux-manger. Au programme : des ateliers et événements ouverts à tous pour découvrir, se perfectionner et surtout partager. Et tout ça, sous la houlette du chef étoilé Pierre Legrand. Au MIAM, on défend en s'amusant une cuisine saine et utile !

►► Page 153



© LAFRAISE CYCLES

LAFRAISE CYCLES

ARTISAN EN OR... ET À DEUX-ROUES !

C'est l'histoire d'un succès, celui d'Andreas Behrens, qui fabrique sur mesure et à la main, dans son atelier roubaisien, des cadres de vélos pour des deux-roues uniques et parfaitement adaptés à chacun. Mais cet artisan de talent voit plus loin et propose des ateliers de formation pour accompagner ses clients et leur permettre de dire fièrement : « Ce vélo, c'est moi qui l'ai fait ! » Résolument innovant !

►► Page 208



JEF AÉROSOL LA POÉSIE DE LA RUE

Jef Aérosol (de son vrai nom Jean-François Perroy) est un artiste-pochoiriste reconnu dans le monde entier pour ses œuvres représentant, avec poésie et humanité, personnages célèbres et anonymes. Pas mal pour un ancien prof d'anglais ! Installé à Lille depuis 1984, l'artiste aime la ville, qui le lui rend bien puisqu'elle lui a commandé *Waz'Up*, une fresque monumentale réalisée sur le fronton de la maison Folie Wazemmes. N'utilisant que quatre couleurs – le noir pour créer les silhouettes, le gris et le blanc pour travailler les contours et le rouge pour signer –, l'artiste transmet une émotion brute. À Wazemmes, les visages ainsi peints donnent à voir toute la richesse des habitants du quartier. Aujourd'hui, c'est à travers un portrait chinois que l'artiste se livre et nous fait découvrir sa ville.

Si vous étiez...

Un quartier ? Wazemmes.

Un parc ? Celui qu'il serait bon de planter sur la Friche Saint-Sauveur ou celui qui remplacerait à merveille la friche Transpole de Marcq-en-Barœul.

Un musée ? La Piscine à Roubaix.

Un monument ? La Vieille Bourse.

Une bière ? La Raoul ou l'Hirondelle.

Une spécialité culinaire ? Le potjevleesch.

Un restaurant/bar/café ? Le Kremlin ou la Réserve.

Un lieu insolite ou peu connu des Lillois ? La Crypte de la Treille.

Une œuvre de street-art de la métropole ? Le défunt mur de Ben Bella au Nouveau Siècle. [Ndlr : Originaire d'Algérie, Mahjoub Ben Bella est arrivé à Tourcoing en 1965. L'artiste se décrit lui-même comme le 1^{er} tagueur-grapheur. Ses œuvres monumentales, mêlant couleurs, calligraphie et abstraction, s'exposent partout dans le monde.]

Un grand personnage de la ville ? Alain Buyse. [Ndlr : Grand sérigraphiste et éditeur d'art, reconnu Maître d'Art en 2004, Alain Buyse est décédé en 2018.]

Un événement de la métropole ? L'ouverture de l'ancien Aéronef en 1989.

Et maintenant, si Lille était...

Un mot ? Chaleur.

Une couleur ? Le rouge brique.

Un parfum ? La levure de chez Lesaffre. [Ndlr : Basé à Marcq-en-Barœul, le groupe Lesaffre est mondialement connu.]

Une musique ? Un morceau des Fantastiques, le premier groupe lillois vu en concert au Rêve d'Herbert à Wazemmes lorsque je suis arrivé en 1984.

Un objet ? Une coquille de moules.

Vous voyagez partout dans le monde, mais gardez Lille comme point d'ancrage, pourquoi ?

Parce que j'aime cette ville que j'ai adoptée et qui m'a adopté. Parce que c'est ici que j'ai fondé une famille. Parce que ce n'est pas mieux ailleurs !

© MAXIME DUFOUR



© MAXIME DUFOUR



© MAXIME DUFOUR



TOUTE L'OFFRE CULTURELLE AU MEILLEUR PRIX !

TOUTES
LES VISITES À **0€!**

24^H
25€

48^H
35€

72^H
45€

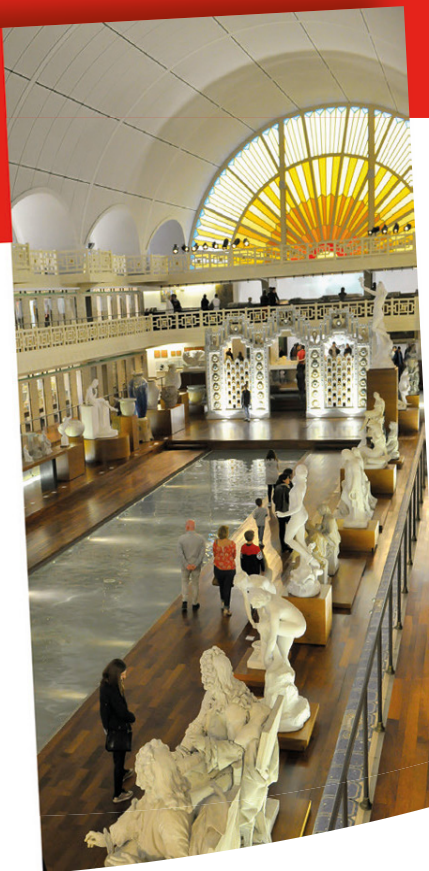
TRANSPORTS INCLUS

DE NOMBREUX AVANTAGES
SUR UNE SÉLECTION
DE RESTAURANTS

hello
lille

City
Pass
—

FR GB NL

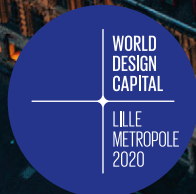


PRÈS DE 40 SITES TOURISTIQUES À VISITER

hello
lille

Bienvenue dans la Capitale Mondiale du Design

Infos : designiscapital.com



#hellodesign #hellolille

hello
lille