

hello  
lille

## Le guide bière & gastronomie

La sélection des adresses  
où bien manger et bien boire



- 4  Street food
- 10  Gastronomie
- 24  Bistronomie
- 36  Estaminets modernes
- 40  Mets et bières

# hello

## Les bonnes tables

*La nouvelle scène de la gastronomie ? C'est à Lille que ça se passe. 5 restaurants étoilés, des chefs emblématiques et reconnus, des jeunes talents, des pâtisseries extraordinaires et une façon unique de mélanger les cultures dans une ambiance urbaine et conviviale. Et côté cuisine alors ?*

*Créativité, terroir et gourmandise. Trois mots qui résument les plats finement cuisinés par les chefs. Toujours avec générosité, la gastronomie lilloise s'accorde parfaitement avec les valeurs de la destination que sont la convivialité et le partage. Vous découvrirez aussi des saveurs inédites et une cuisine en constante évolution avec son temps.*



# hello

## Street food

Street food ! De la cuisine de rue, locale et préparée sous vos yeux. Un concept qui partage les valeurs de la destination telles que la convivialité et le partage. Vous pourrez vous régaler partout dans la métropole avec une offre de food truck variée mais également grignoter dans les différents marchés de la métropole. La street food s'intègre parfaitement au passé industriel de la métropole lilloise et

aux nombreuses friches, reconverties en lieux de vie et de partage. Des espaces de vie appelés < food court > ou < food hall > à l'ambiance unique et évidemment où l'on se retrouve pour déguster toutes sortes de cuisines ! Thaïlandaise, italienne, américaine ou lilloise, un éventail de saveur s'ouvre à vous dans ces friches réhabilitées, véritables patrimoines architecturaux et industriels de la métropole.



## Marché de Sébastopol

Situé sur la place du Théâtre du même nom dans le centre ville, c'est un marché mouvementé où les couleurs des étals s'associent aux odeurs des épices des marchands.

Flânez dans le marché à la découverte des nombreux traiteurs chinois ou italiens et découvrez de nouvelles saveurs mais également de nombreux producteurs locaux.

**Place du théâtre**  
**Mercredi et samedi de 7h à 14h**



## Marché de Wazemmes



Le plus grand et le plus enivrant ! On trouve de tout et on mange de tout ! Des plats chinois, des tajines, des tortillas en passant par le traditionnel poulet rôti. Avec plus 350 exposants pour faire ses courses !

Des maraîchers en passant par les fromagers et les vendeurs d'épices, vous trouverez de tout et à petit prix. Le petit plus : Les halles de Wazemmes ouvertes toute l'année (primeur, fromager, pizzeria, épicerie fine, caviste.)

**Place Nouvelle aventure**  
**Mardi, jeudi et dimanche de 7h à 14h**  
**Halles couvertes :**  
**du mardi au samedi de 8h à 20h, dimanche de 8h à 15h**



## Marché du Vieux Lille

Sur la place du Concert, dans une ambiance de quartier, le marché accueille des producteurs locaux et notamment des produits biologiques. Vous trouverez

le traditionnel poulet rôti, fromager et poissonnier et lorsque les terrasses aux abords de place ouvrent, c'est une autre atmosphère qui apparaît.

**Place du Concert**  
**Mercredi, vendredi et dimanche de 7h à 14h**





## Grand Scène

Un lieu unique. Une scène de la street food. Un théâtre dédié à l'art de la gastronomie. Les chefs sont les stars de Grand Scène, pas moins de dix corners foods seront présents pour

vous régaler. La cuisine de rue du monde entier réunie dans le centre de Lille où les projecteurs sont braqués sur les chefs pour vous en mettre plein la vue !

**31 rue de Béthune, Lille**



## Kitchen Market

Un nouvel espace dédié à la street food au coeur de Lille dans le centre commercial Les Tanneurs. Pas moins de 18 corners articulés autour d'un bar central dans un hall gourmand de 2800m<sup>2</sup>. C'est un véritable voyage culinaire qui vous attend,

entre terroir et exotisme, produits locaux et d'ailleurs, sur place ou à emporter. Un grand choix s'offre à vous pour déguster les spécialités du monde entier. Pour la liste complète des corners food : [www.kitchenmarketlille.fr](http://www.kitchenmarketlille.fr)

**80 Rue Pierre Mauroy  
Centre Commercial Les  
Tanneurs, Lille**

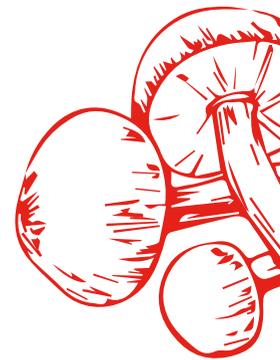


## L'Hirondelle

Après avoir transformé l'ancien garage de Lebas en brasserie food-court, l'Hirondelle prend son envol pour se poser dans un ancien gymnase du Vieux-Lille. Ce grand espace de 400m<sup>2</sup> vous accueille la journée et le week-end pour y manger ou boire

un verre sur des grandes tablées. Le trio d'architectes à la tête de ce lieu convivial a également pour idée de reprendre les events qui ont fait vivre l'ancien gymnase, comme des concerts jazz ou encore des bourses de vinyles et de fripes.

**52 Rue Saint-Sébastien,  
Lille**



## La Friche Gourmande



Dans une ancienne usine, à l'architecture en forme de cathédrale, on y retrouve 3 food trucks pour le plaisir de vos papilles. La street food thaï de chez Davonn, les tacos mexicains de

La Guerita et les délicieux burgers du Comptoir Volant. Un lieu festif pour partager un verre et manger de la street food de grande qualité !

**90 rue Nationale,  
Marcq-en-Baroeul**



## Brique House Brewery



Une ancienne filature au nord de Lille, c'est un lieu idéal pour faire des bières non ? En plus des bières super bonnes, on peut y déguster des pizzas napolitaines à la sauce

nordiste de chez Papa Raffaele. Ambiance cosy et grand espace extérieur pour les jours de beau temps. Un lieu hybride : bière et pizza made in Lille.

**27 rue Félix Faure,  
Saint-André-Lez-Lille**



### Encore faim ? Quelques food truck en plus :

**Comptoir volant  
Mini Galette  
La Marmite mobile  
Chez greg  
El camion  
Peko Peko  
Crêpage de chicon**

# hello

## Gastronomie

Nos chefs sont de véritables ambassadeurs du goût et du terroir, prêts à vous partager leur philosophie. Ils font la part belle aux produits locaux et notamment dans le cadre d'une cuisine soucieuse de l'environnement. Une cuisine inspirante et envoi-rante qui

embrasse les plats traditionnels avec modernité et expérience. Chaque table est l'occasion de saisir cette ambiance si chaleureuse qui fait la réputation de la ville au travers de vos papilles.

Lille, une destination où il fait bon bien manger, où la cuisine rime avec gourmandise



Abdelkader Belfatmi



Auréolé d'une étoile au guide Michelin au bout de 3 ans, le chef Abdelkader Belfatmi surprend avec sa cuisine créative et raffinée. Le chef de 30 ans explore et mélange les cuisines du monde (Asiatique, Marocaine et Française), un mélange entre les voyages et ses racines qu'il retranscrit à merveille. Les alliances de saveurs étonneront à coup sûr tous les gourmets.



Le Marcq

MICHELIN Gault & Millau €€€

944, avenue de la République, Marcq-en-Baroeul. 03 20 00 80 48



### BREWED IN BRIQUE LAND

Brique House est une brasserie lilloise, fière de son fief, qui crée des bières sauvages, électriques et qui défient les lois de la tradition !

### BORN IN THE STREET, RAISED BY THE BRIQUE !

La rue comme observatoire la brasserie comme exultoire, nous expérimentons et remixons tout ce qui se brasse de près ou de loin, et donne naissance à des créations toujours plus explosives.



**BRIQUE THE RULES**



**GET BEER OR DIE TRYING**

### EMBRACE THE BRIQUE JOIN THE HOUSE

Dans une main : une bière légère et avec du style, fraîchement brassée ; dans l'autre : une pizza cuite au feu de bois, mariant le savoir-faire à l'italienne de Papà Raffaele et les saveurs du nord de Damien Laforce. Découvrez la taproom Brique House, un lieu de vie hors du temps, où vous pouvez boire, manger, jouer, échanger, à la source du produit.

Parking des Halls de la Filature  
27 Rue Félix Faure, 59350 Saint-André-lez-Lille  
briquehouse.fr

**Diego Delbecq & Camille Pailleau**



*De quoi êtes-vous les plus fiers ?*

*“ De nos clients ! Et de l'ambiance qui règne dans le restaurant de par leur présence .. ”*

Diego Delbecq et Camille Pailleau (tout deux récompensés «jeune talent» par le G&M), soufflent un vent de nouveauté sur la gastronomie lilloise. Le restaurant étoilé se veut simple et accueillant. Côté cuisine, les chefs vous proposent une cuisine élégante aux assaisonnements surprenants et raffinés.

Diego, travaillant les plats salés, réalise des associations subtiles aux assaisonnements et à la cuisson parfaite. Côté sucré, Camille séduit avec ses desserts d'une grande finesse. Son souci du détail est omniprésent. Une véritable découverte pour les papilles. Un coup de coeur assuré !



**Le Rozo**

 **MICHELIN**  **Gault & Millau** €€€

34 Rue Raymond Derain, Marcq-en-Barœul. 03 59 36 35 59



Quel est ton accord met/bière favori ?

“ Un poisson blanc à chair ferme avec une bière blanche, ou une bière acide avec des arômes de fruits jaunes ..



Thibaut Gamba



32, rue de la Barre, Lille. 03 59 36 35 59

C'est dans le prestigieux Clarence Hôtel 5\* Relais et Châteaux, un ancien hôtel particulier de 1736, que le chef originaire des Vosges, Thibaut Gamba exerce son talent. Formé chez les plus grands comme Pierre Gagnaire et Thomas Keller, Thibaut est arrivé au Clarence dans le but de conserver ce prestigieux macaron Michelin et évidemment d'aller plus loin.

Travailler directement avec des producteurs locaux, pêcheurs et éleveurs est essentiel pour lui. Sa cuisine est brute, iodée et végétale. Mêlant maîtrise et innovation, les convives ne peuvent qu'être bluffés devant l'audace du chef.





Nicolas Gautier

Nature



Gault & Millau €€€

20 place Saint Vaast, Armentières. 03 20 87 93 05



Le chef Nicolas Gautier s'est lancé en 2018 dans l'aventure de son propre restaurant. Un amoureux de la cuisine influencé depuis son plus jeune âge par la passion de son père. Nicolas n'a qu'une seule philosophie : les plats qu'il envoie doivent ressembler à ceux qu'il aurait envie de manger. Résolument évolutives, les assiettes changent au gré du marché et des saisons. Vous trouverez chez Nature, une authenticité et une harmonie entre la cuisine, le service et l'ambiance. Une belle découverte < naturellement >.



GRAND  
SCENE

10 RESTOS STREET-FOOD

2 BARS & COFFEE SHOP

31 RUE DE BÉTHUNE



Le restaurant de l'hôtel 5\* L'Hermitage Gantois, au décor de voûtes et de marbre, est un lieu chargé d'histoire depuis 500 ans. Et c'est le jeune maestro Steven Gitleman qui vous accueille.

D'origine antillaise il manie les épices avec parcimonie et vous fera découvrir des nouvelles saveurs. Il imagine un menu cosmopolite, qui allie tradition et voyage.



**Le H by Hermitage Gantois**

Gault & Millau €€€

224 rue Pierre Mauroy, Lille. 03 20 85 30 30



Tes petits secrets pour un welsh encore plus réussi ?

“ C'est d'abord un bon cheddar sans trop de graisses végétales et une bonne bière pas trop amère. Il faut essayer de respecter le 2/3 fromage, 1/3 bière. J'aime aussi passer le fromage en syphon pour le rendre plus aérien ..”

Steven Gitleman



Selon toi qu'est ce qui symbolise le plus notre métropole ?

“Les estaminets, j'adore y emmener des amis qui viennent d'ailleurs. L'occasion de déguster une bonne bière et de la cochonaille ! ..”

Tom Truy-Courties



Encore un jeune talent de la gastronomie lilloise ! Le jeune chef Tom Truy-Courties définit sa cuisine comme instinctive, brute et végétale. On retrouve d'ailleurs souvent dans sa cuisine des herbes amenant fraîcheur visuelle et gustative. Il officie aujourd'hui au restaurant de l'institution

lilloise depuis 1761, Méert. Il bouscule les codes de la gastronomie traditionnelle du restaurant. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs et textures, laissez-vous tenter par ses associations surprenantes et surtout les desserts de la maison Méert dont la célèbre gaufre.



Méert

Gault & Millau €€€

25-27 rue Esquermoise, Lille. 03 20 57 93 93



## Empreinte

Sacré jeune talent par le Gault & Millau, Ismaël Guerre-Guenton aime prendre des risques. L'idée est simple pourtant : mettre au centre de l'assiette les habituelles garnitures. Sa cuisine végétale sublime fruits et légumes pour une véritable explosion de

saveurs à chaque bouchée. Dans une ancienne bâtisse de 1950 dans le chic quartier de l'hippodrome à Lambersart, le chef vous surprendra avec des produits d'exception dénichés chez de petits producteurs. Une adresse désormais incontournable.

**Gault & Millau** €€€

170 Avenue de l'Hippodrome, Lambersart.  
03 20 44 00 21



## Le Rouge Barre

Le nom du restaurant évoque le mélange de pierre blanche, de brique et de chaux, si typique de l'habitat du nord de la France. C'est le nom qu'a choisi le nordiste pure souche Steven Ramon. Passé par l'émission culinaire Top Chef en 2014, Steven a monté son restaurant la même année.

En vrai perfectionniste, Steven réalise ses plats tel un grand couturier pour que l'expérience de ses convives soit exceptionnelle. Des mariages incroyables comme un agneau / artichaut / vanille vous surprendront ! Prêts à tenter l'expérience ?

**Gault & Millau** €€€

50 rue de la halle, Lille.  
03 74 11 62 89



## Les Hauts de Lille

Nicolas Cantemerle travaille main dans la main avec le nouveau chef Anthony Pichon dans le restaurant de l'hôtel 5\* Barrière. La cuisine se veut chaleureuse et élaborée. Le chef travaille des produits de saison et privilégie les produits

d'éleveurs locaux ou des pêcheurs boulonnais. A l'intérieur du restaurant, on retrouve une décoration lumineuse et accueillante, avec une vue sur le quartier des affaires. Une adresse qui satisfera tous les gourmets à coup sûr.

**Gault & Millau** €€€

777 bis, pont de Flandres, Lille.  
03 28 12 45 50

### Encore faim ? Quelques adresses en plus :

**Monsieur Jean** 12 rue Pierre Mauroy, Lille. 03 28 07 70 72

**Les Toquées** 110 quai Géry Legrand, Lambersart. 03 20 92 03 21

**La Laiterie** 138 avenue de l'Hippodrome, Lambersart. 03 20 92 72 73

**Le Vagabond** 112 rue Saint André, Lille. 03 20 21 07 92

**Balsamique** 13 place du Général de Gaulle, Wambrechies. 03 20 49 73 34

# hello

## Bistronomie



La bistronomie, ou l'art de remettre le produit au coeur de l'assiette ! Le talent des chefs s'exprime dans leur cuisine et l'ambiance du restaurant se veut moins conventionnelle tout en conservant un service de qualité. La bistronomie à Lille, c'est découvrir la créativité et l'inventivité des chefs qui font la part belle aux produits locaux et de saison ! Hareng et autres poissons issus de la pêche



de Boulogne, betterave, endive ou encore joue de boeuf provenant des élevages fermiers. Des associations surprenantes où le travail et la technique des chefs mettent en valeur les produits du terroir. La bistronomie lilloise ne saurait se démarquer sans son produit emblématique qu'est la bière. En association mets et bières ou sublimée dans les plats, une seule chose est sûre, la bière est une évidence ici.



Si tu devais résumer l'esprit de ton restaurant en quelques mots ?

“ Terroir, échange et convivialité ! „

Damien Laforce

### Le Braque

45/47 rue de la monnaie, Lille.

Passé par l'émission Top chef où il a fait briller la cuisine flamande et récompensé du titre de < jeune talent > par le Gault et Millau en 2018, le jeune chef de 23 ans, Damien Laforce ouvre enfin son propre restaurant ! Un nouveau challenge pour celui qui est profondément attaché à ses racines flamandes. Le Braque, c'est un esprit de fête avec un menu issu de ses passions : la cueillette sauvage et la chasse. Une vraie cuisine du terroir !



A portrait of Christophe Pirotais, a chef, smiling and looking to the left. He is wearing a dark blue chef's jacket. In the background, there are green plants and a glass of beer on a table.

Christophe Pirotais

A L'Épicurieux, aucun doute que vous découvrirez l'univers de ce chef (très) curieux. Situé dans la campagne lilloise, plus précisément dans les Weppes, le chef Christophe Pirotais vous accueillera dans

un cadre moderne et chaleureux. Passé par Top Chef en 2015 et par la Table du Clarence, le chef propose une carte courte et sans cesse renouvelée où la fraîcheur des produits et les saveurs sont au rendez vous.

A close-up photograph of a dish featuring several large scallops, a piece of salmon, and other ingredients on a white plate.

L'Épicurieux

Gault & Millau €€

5, rue Jean Mermoz, Illies. 03 20 35 36 01

A portrait of Nicolas Choquet, a chef, wearing glasses and a dark blue chef's jacket. He is looking intently at something off-camera. In the background, there are green plants and a glass of beer on a table.

“ Il faut sans cesse goûter, laisser libre court à son instinct, sentir et respecter le produit „

Nicolas Choquet

A close-up photograph of a dish featuring several large scallops, a piece of salmon, and other ingredients on a white plate.

L'Octopus

Gault & Millau €€

2 place Sébastopol, Lille. 03 20 57 14 39

Vous l'aurez compris, comme son nom l'indique, le plat phare du restaurant c'est... le poulpe ! Le chef Nicolas Choquet l'adore sous toutes ses formes et la fresque murale ne le contredira pas. Reconnu < jeune talent à suivre > par le Gault & Millau en 2020, sa cuisine est instinctive et sentimentale. Soucieux de l'environnement et de l'impact de sa cuisine, il prône une cuisine locale, réduit le gaspillage et limite les épices d'ailleurs. Une expérience culinaire à découvrir sans plus tarder.

“ Mon unique objectif, c'est de sortir des plats goûtus et de satisfaire mes clients ..

Olivia Provoyeur

Au Rocambole, la cheffe baroudeuse baigne dans la restauration depuis son plus jeune âge. Elle vous invite à déguster sa cuisine chaleureuse, instinctive et de saison. Même si elle préfère travailler le poisson, elle voue une véritable passion pour le welsh qu'elle

revisite à sa manière. Chez Rocambole vous pourrez déguster des assiettes colorées et soignées, dans une ambiance familiale et profiter du soleil sur une terrasse cachée au coeur de la ville de Wasquehal.

Rocambole

€€

6, rue Emile-Delette, Wasquehal. 03 74 44 96 67

## La recette du Welsh Selon Olivia



### Ingrédients

Pour 2 personnes

- 2 oeufs pochés
- 50 cl de bière blonde (triple)
- 250 g de cheddar
- 20 cl de crème liquide épaisse
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 tranches de pain de mie
- 150 g de dés de jambon
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Thym
- Poivre

### Recette

Couper le cheddar en petits dés. Faire chauffer bière et la moutarde avec un soupçon de poivre et de piment d'Espelette. Puis une fois que le mélange est homogène et chaud, ajouter le cheddar petit à petit à feu moyen, mélanger le tout continuellement jusqu'à obtention d'une texture nappante. Une fois le mélange obtenu, ajouter la crème fraîche hors du feu, mélanger pour avoir une texture uniforme. Mettre la préparation dans un syphon avec deux cartouches de gaz et réserver au bain marie. Faire revenir les tranches de pain de mie coupées en petits morceaux ainsi que les cubes de jambon dans du beurre, l'ail et le thym. **Dressage** : poser délicatement l'oeuf poché, ajouter les morceaux de pain et jambon sur le dessus (réserver un peu de pain et jambon) puis recouvrir le tout avec la préparation en syphon. Passer au four (Grill 250°C) 1 à 2 minutes pour faire gratiner. Ajouter le reste de croûtons et de jambon à la sortie du four et dégustez !

### Encore faim ? Quelques adresses en plus :

**Opa** 1 rue des Peupliers, Lesquin. 03 20 09 12 40

**L'Arc** 10 rue des Bouchers, Lille. 03 20 49 73 34

**L'Annexe** 613, avenue de la République, La Madeleine 03 28 52 03 50

**Le Baysca** 505 rue Obert, Wambrechies. 03 20 40 87 88

**Club Marot** 16 Rue de Pas, Lille. 03 20 57 01 10



Anthony Dorard



## Le Sébastopol

1 place Sébastopol, Lille. 03 20 13 13 38

Dans un cadre totalement rénové et situé en face du théâtre éponyme, le chef Anthony Dorard vous accueille au sein de son restaurant avec chaleur et convivialité. Tombé amoureux de la ville, le chef qui est passé par de grandes cuisines comme celle de Philippe Etchebest, a choisi de s'établir à Lille. Sorbet de betterave ou escargot de Comines : au Sébastopol, vous dégusterez une cuisine inventive et sans complexe où le partage est le maître mot.

Gault & Millau €€



Alexandre Sergiu & Annabelle Lévêque

Alexandre Sergiu et Annabelle Lévêque forment un duo épatant. On ne peut pas résumer leur cuisine tant elle est un savant mélange de voyages, découvertes et traditions. La recherche continue de nouveaux goûts et d'assaisonnements, vous garantira une fusion de saveurs inédites.

Par ailleurs ils utilisent au maximum des herbes et légumes de leur potager. Dans un cadre minimaliste et naturel, le graphisme et l'élégance des plats ne peuvent que vous surprendre. Une belle réussite.



## Les Ephérites

17 rue Nicolas Leblanc, Lille. 09 81 31 55 24

Gault & Millau €€

**MANGEZ MOINS DE VIANDE!  
MANGEZ EN DE LA BONNE.  
BABE.**

48 rue de l'hopital militaire, 59800 Lille  
#MEATHIQUE BABE-LILLE.FR

Un plat du territoire à découvrir ?

“ Un bon Potjevlesch bien assaisonné, avec cornichons maison et un bon pain crémeux d'Olivier Vandromme „  
(boulangier à Wambrechies)



Ariane Laurent

Une adresse unique sur la métropole. Un univers que seule la cheffe Ariane Laurent pouvait transmettre. Sa bonne humeur se ressent dans ce lieu convivial situé à deux pas de la Grand'Place. Une cave à manger et à boire où vous pouvez choisir entre des tapas revisités (Houmous, cuisson de

grenouille, aubergine au miel pimenté...) ou bien choisir le traditionnel entrée-plat-dessert. Les épicuriens ne seront pas en reste avec une belle carte de vins bios et naturels. En bref il y en a pour tous les goûts et tous les budgets au Présentoir.

**Le Présentoir**

Gault & Millau € €€ €€€

24 rue Pierre Mauroy, Lille. 06 44 64 43 29



## Bloempot

G&M - €€-€€€

22 rue des Bouchers, Lille. Réservation sur le site [bloempot.fr](http://bloempot.fr)

Gault & Millau €€ €€€

La cantine flamande par Florent Ladeyn nichée au fond d'une courée dans les ruelles du Vieux Lille. C'est dans une ancienne menuiserie au style néo-industriel que vous dégusterez des plats préparés avec des produits de saison cultivés par des

producteurs locaux. Une cuisine primitive, simple et délicate grâce à laquelle on peut goûter le bonheur dans l'assiette et le lire sur les visages !



Quel genre de bières proposes-tu dans tes lieux de vie ?

“ On propose avant tout des bières légères mais qui ont du goût! On brasse des bières éphémères sans jamais refaire la même. En ce moment, j'ai par exemple un porter au laurier, une pale ale au sureau et une autre à la glycine ..”

Florent Ladeyn

**Encore faim ? Quelques adresses en plus :**

**Ripaille** € - €€ - 4 rue des Bouchers, Lille. 03 20 37 38 53

**FOOD - La Cantine** 27 rue de l'Espérance, Roubaix. 03 74 67 71 33

# hello

## Estaminets modernes

Quand on vient dans le nord, on est obligé d'en parler. Les estaminets sont des restaurants typiques du nord à la déco flamande faite de houblon séché et jeux traditionnels, dans lesquels on déguste des plats bien de chez nous ! Ils sont les symboles de la convivialité et repas copieux par excellence.

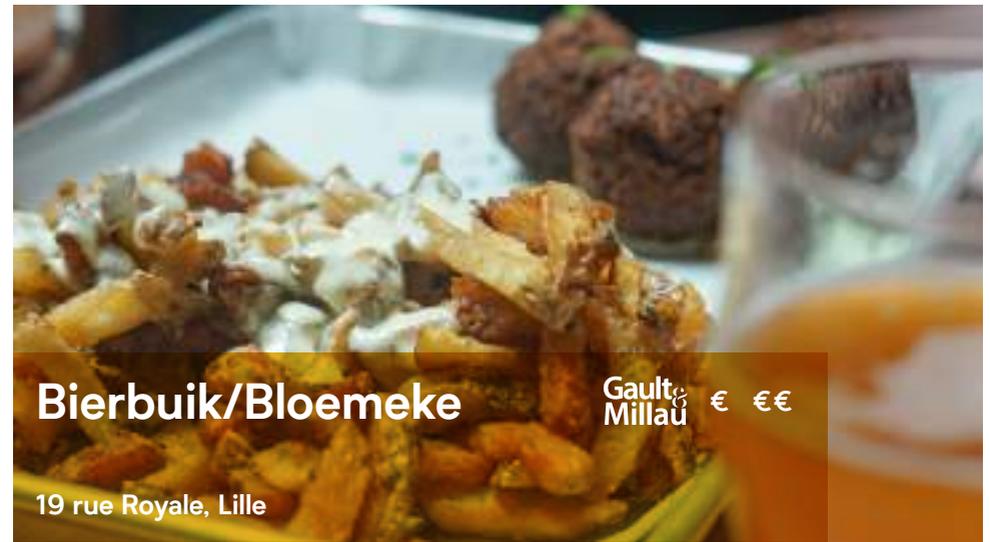
Mais dans la métropole lilloise, les chefs revisitent l'image des estaminets et bousculent les codes de la cuisine traditionnelle. Vous trouverez dans cette rubrique de délicieuses adresses à la cuisine gourmande et authentique, qui valorisent le circuit-court et le fait maison.



Florent Ladeyn

Deux salles deux ambiances pour cet estaminet complètement revisité ! Au Bierbuik (ventre à bière en flamand) situé au rez-de-chaussée, on peut goûter cuissons au feu de bois, snacks à partager et bières loufoques 100% artisanales (brassées sur place) à base de menthe ou de tomate par exemple. A l'étage, changement de décor

pour le Bloemeke (petite fleur en flamand) à la salle plus intimiste. On y trouve des accords mets et bières dans un menu unique qui associe modernité et produits de saisons. Une super adresse où le caractère des Flandres s'exprime avec passion en plein Vieux-Lille !



Bierbuik/Bloemeke

Gault & Millau € €€

19 rue Royale, Lille



## L'Union fait la sauce

73 rue de la Tossée, Tourcoing. 03 20 76 76 76

### Encore faim ? Quelques adresses en plus :

**Le Bistro du Witloof** - 4 rue de la Marcq, Ennevelin. 03 20 64 72 72

**L'estaminet de La ferme aux oies** - 101 Rue Pavé Stratégique, Marcq-en-Baroeul. 03 20 65 42 63

**La Petite Cour** - 17 rue du curé de Saint Etienne, Lille. 03 20 51 52 81

**Le Sabot Vert** - 135 rue de Burgault, Seclin. 03 59 51 79 81

**Le Fossile** - 60 rue de St Etienne, Lille. 03 20 54 29 82



L'ÉCHAPPÉE BIÈRE  
SAVOUREZ L'EXPERTISE

## LE TOURISME BRASSICOLE

POUR SUBLIMER  
NOTRE TERRITOIRE

- > Jeux de piste brassicoles
- > Rallye bière en autonomie
- > Croisière malt & houblon
- > Ateliers de dégustation
- > Événements en brasseries

Crée ton beer trip  
en 2 clics sur  
[route-biere.com](http://route-biere.com)



[echappee-biere.com](http://echappee-biere.com)



# hello

## Mets et Bières



*La bière est à Lille ce que la Tour Eiffel est à Paris : indissociable. L'offre brassicole est en pleine croissance sur la métropole et les microbrasseries poussent comme des champignons depuis quelques années. Les chefs lillois trouvent une nouvelle inspiration avec ce breuvage houblonné. Ils s'amuse à concocter des plats à base de bière, des marinades avec des stouts ou encore des infusions à base de houblon.*

*On retrouve d'ailleurs de la bière brune dans la recette de la fameuse carbonade flamande. La bière offre une palette aromatique incroyable et inépuisable, entre les malts, les levures, les houblons et les subtilités du brasseur, chaque recette est unique. Vous serez étonné de goûter ces repas aux accords de bière remarquables.*

## Les brasseries se visitent



### Brasserie Célestin

19 rue Jean-Jacques Rousseau, Lille.

Visites du mercredi au samedi, détails et réservations sur [www.celestinlille.fr](http://www.celestinlille.fr)



### Brasserie Moulins d'Ascq

47 Rue de la Distillerie, Villeneuve-d'Ascq.

Détails et réservations : 03 20 41 58 48 ou [contact@moulinsdascq.fr](mailto:contact@moulinsdascq.fr)  
[www.moulinsdascq.fr](http://www.moulinsdascq.fr)



### Brasserie Cambier

45 rue Jean Monnet, Croix.

Visites le samedi, détails et réservations sur [www.brasserie-cambier.fr](http://www.brasserie-cambier.fr)

# Le lexique de la bière



## La triple :

Bière de fermentation haute, la triple est une bière blonde très maltée avec de belles notes de céréales et une certaine rondeur, qui titre généralement à 8° et plus. Une bière emblématique de la région et en Belgique.



## Lager ou pils :

De fermentation basse, c'est une bière titrant à environ 5° généralement. Peu aromatique, c'est une bière rafraichissante, douce et légèrement maltée.



## La bière de garde :

Comme son nom l'indique, ce style de bière tient son nom d'une phase de garde (après fermentation) d'au moins 21 jours. Ces bières brassées par les brasseries historiques de la région ont souvent des origines fermières.



## Les stouts ou porter :

Les stouts sont des bières de fermentation haute et confectionnées avec des malts très tourraillés. Elles se caractérisent par de belles notes de café et/ou de chocolat noir et sont généralement faibles en alcool sauf dans leur version impériale.



## Les IPA (India pale ale) :

Une tendance venue des Etats-Unis il y a une dizaine d'années. L'utilisation de houblon aromatique spécifique lui confère des arômes d'agrumes, de litchi ou encore de fruit de la passion avec une amertume prononcée. L'IPA peut être déclinée de multiples façons et peut être légère ou charpentée.



## Les blanches :

Ce qui confère ce côté trouble à la bière blanche, c'est l'utilisation de céréales de froment non maltées. Pour le côté gustatif, c'est une bière rafraichissante aux accents houblonnés, souvent avec peu d'amertume.

## La carte du tourisme brassicole

Retrouvez les infos et parcours sur :  
et dans les offices du tourisme



### Encore soif ?

#### Les restaurants proposant des accords mets et bières :

Le Babe  
Le Britney  
Le Bloempot  
Le Bloemeke

#### Les Brewpub (Bar brassant sa propre bière) :

Le Bierbuik  
La Mouss touch

**Responsable de l'édition :** Agence d'attractivité Hello Lille

**Directeur de publication :** François Navarro

**Rédaction du contenu :** L'Échappée Bière, Tomy Detaevernier, Constance Castelain, Cyril Czauderna

**Conception et réalisation graphique :** Jessica Le Veo

**Crédits photographiques :**

**Couverture :** Samuel Baba

**Photos au sein du document :**

Samuel Baba; LillebyMat; Anne-claire Heraud; Mathieu Lassalle; Martin Vangaeveren; ViviPham & Pierre-Yves Jortau; L'union fait la sauce; L'épicurieux; Brique House; L'hirondelle

**Tirages :** 5000 exemplaires

**Impression :** Imprimerie Monsoise

**Parution :** Octobre 2021



hellolille.eu



#hellolille

