

# Communiqué de presse

## ***Pigments* par le chef Florent Ladeyn : la cuisine comme œuvre vivante au cœur du LaM**



Presse nationale et internationale

Le chef Florent Ladeyn s'installe au LaM – Lille Métropole Musée d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut – pour proposer *Pigments*, un nouveau lieu enraciné dans le territoire et ouvert sur la nature, avec une vue imprenable sur le jardin de sculptures.

Implanté au cœur d'un environnement naturel remarquable, au sein du parc du Héron et de la chaîne des lacs à Villeneuve d'Ascq, le LaM bénéficie d'une situation privilégiée, à une quinzaine de minutes du centre de Lille. Entièrement rénové et repensé, le musée accueille à partir du 20 février 2026 le restaurant gastronomique *Pigments* au premier étage.

Presse régionale

Dans ce cadre d'exception, le chef étoilé Florent Ladeyn, militant d'un localisme radical, propose une gastronomie où l'art et le terroir fusionnent. Couleurs, textures et formes architecturées composent une palette exclusivement puisée dans les ressources du Nord. L'offre se décline en menu gastronomique le soir, formule déjeuner le midi et plats à la carte, évoluant au fil de la nature et des expositions du musée. Chaque menu devient ainsi une exposition temporaire, célébrant la richesse et la diversité du terroir flamand à travers une cuisine sincère et créative.

La cuisine entièrement vitrée offre aux visiteurs un spectacle unique sur le travail du chef et de son équipe, au sein de l'espace architectural pensé par Roland Simounet,

inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques. Aux beaux jours, une terrasse panoramique surplombe les 2,3 hectares du jardin de sculptures abritant des œuvres de Pablo Picasso, Alexander Calder ou Richard Deacon.



**En complément du restaurant gastronomique, l'équipe du chef Florent Ladeyn propose également *Pigments Café*.**

Réservations

[Zenchef](#)

Ce second lieu dans l'esprit d'un estaminet flamand est situé au rez-de-chaussée du musée. Il propose aux visiteurs une offre accessible et chaleureuse, inspirée de la culture flamande des estaminets qui étaient, à l'origine, des cafés multi-commerces de proximité où se retrouver dans une atmosphère conviviale. Les visiteurs du musée pourront ainsi y boire un café au comptoir, partager un repas mais également y acheter du pain ou encore un panier de légumes de maraîcher. Situé au cœur du hall d'accueil du musée, le café s'ouvrira sur une terrasse donnant sur le parc.

**Florent Ladeyn :** *« Je suis très heureux de m'associer au LaM dans cette belle aventure. Cette collaboration s'inscrit dans une démarche sincère de valorisation du terroir dans un cadre inspirant ouvert sur la nature. Je tiens à remercier le musée pour sa confiance, c'est une opportunité formidable de faire rayonner notre patrimoine culinaire, tout en créant une synergie entre Art et Artisanat, Culture et Cultures maraîchères. »*

Mardi-dimanche : 11h – 19h

info@musee-lam.fr  
musee-lam.fr  
#museeLaM

**Sébastien Faucon, directeur du LaM :** *« Le LaM et Florent Ladeyn se rejoignent autour d'une même conviction : promouvoir un art de vivre ancré dans le territoire et en lien avec la nature. Nous nous réjouissons de ce partenariat qui incarne l'esprit du nouveau LaM : plus accueillant, plus ouvert, plus vivant. Ce musée réinventé ne sera plus seulement un lieu que l'on visite, mais un espace que l'on habite et que l'on partage. »*

Plus d'informations sur la [ouverture du LaM](#)