

# Une rentrée riche en actualités pour Mange, Lille !



Alors que le mois de septembre sera marqué par l'annonce du Prix Mange, Livre !, l'association qui promeut la gastronomie des Hauts-de-France prévoit également plusieurs événements grands publics et variés dans les mois à venir. Une rentrée gourmande et engagée !

## Neuvième édition du prix Mange, Livre !

Chaque année en septembre, le collectif présidé par Marie-Laure Fréchet, organise le Prix Mange, Livre !. Il récompense un ouvrage mettant à l'honneur l'alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature, de la vie et de la biodiversité et incitant à manger mieux, que ce soit dans une dimension quotidienne, gastronomique, nutritionnelle ou patrimoniale.

Huit ouvrages parus sur la période juin 2024 - juin 2025 ont été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

- **Seules les vignes**, de Lolita Sene (Le Cherche Midi)
- **Les Dangers de notre alimentation**, de Karine Jacquemart (Payot)
- **Cuisine ou barbarie**, de Maria Nicolau (Arpa)
- **Bread & War**, de Felicity Spector (Duckworth)
- **Paysannes**, d'Alexis Vettoretti (Ulmer)
- **Le Sens du bétail**, d'Ulysse Thevenon (Flammarion)
- **Les Cuisines de la Nation**, de Geneviève Zoïa et Laurent Vigier (Wildproject)
- **Fermentation et rébellion**, de Thien Uyen Do (Equateurs)

L'édition 2024 avait récompensé l'ouvrage de Lauren Malka **Mangeuses** (Les Pérégrines).



## Le jury 2025 est constitué de 8 jurés

- **Felix et Nidta Robert**, chef et sommelière - Arborescence\* - Croix (59)
- **Fleur Godart**, autrice et entrepreneuse
- **Medhi Favri**, chef - Maslow et Fellows - Paris (75)
- **David Toutain**, chef - David Toutain\*\* - Paris (75)
- **Margot Lecarpentier**, mixologue - Combat - Paris (75)
- **François-Régis Gaudry**, journaliste
- **Laurène Petit**, journaliste et co-secrétaire générale d'Ecotable

Le jury se réunira en septembre chez Arborescence\* (Croix - 59) le 8 septembre pour élire le lauréat.



## Jury 2024

- Eric Frechon, MOF & ancien chef du Bristol - Paris (75)
- Antonin Bonnet Quinsou\* – Paris (75)
- Emeline Aubry, In Paté Croûte We Crust
- Jessica Prealpato, Hôtel San Régis – Paris (75)
- Diego Delbecq ROZÓ\* - Marcq-en-Baroeul (59)
- Camille Pailleau, ROZÓ\* - Marcq-en-Baroeul (59)
- François-Régis Gaudry, journaliste



Délibération  
de l'édition 2024  
© Renaud Wailliez

## Finale du Grand Concours de cuisine - 23 septembre



Le 24 juin dernier, des cuisiniers de tous horizons se sont affrontés autour d'un thème commun : "Coquillages et crustacés", fleurons de la gastronomie des Hauts-de-France.

Leur objectif ? Proposer un plat vertueux contenant une sauce émulsionnée chaude et des produits régionaux et de saison.

Les finalistes de cette dixième édition sont :

- **Catégorie professionnels** : Loane DECODTS et Mathys LAMBLIN
- **Catégorie amateurs** : Clélie MOLLERAT DU JEU et Alizée SEGARD
- **Catégorie apprenants** : Florian LOTTIAUX et Abeline DANSET

La finale aura lieu en public dans le cadre du salon HORESTA, dédié aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche.

*En partenariat avec la région Hauts-de-France, HORESTA et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France.*

## Le Grand Soir - 15 octobre

Lancé en 2019, le Grand Soir est une balade gourmande dans une ville de la métropole lilloise. Chaque participant est invité à déguster 6 plats dans 6 établissements différents, à son rythme et dans l'ordre de son choix.

Établissements participants et infos à venir sur le site [mangelille.com](http://mangelille.com)



## Mange, Lille ! : le bien manger à cœur

Créé en 2013, l'association s'appuie sur un collectif de chefs et de gastronomes bénévoles afin de donner une visibilité aux Hauts-de-France en tant que haut lieu de la gastronomie, au même titre que Paris ou Lyon. Depuis plus de 10 ans, les membres organisent des événements grand public pour valoriser leur travail. Engagé en faveur de la préservation de l'environnement et la valorisation des terroirs, Mange, Lille ! s'inscrit dans une démarche de cuisine locale et pérenne, sans compromis avec la gourmandise !

