

ROZÓ

- Ouverture 2022 -

Rozó écrit une nouvelle page de son histoire

Après avoir fermé leur adresse historique dans le Vieux Lille il y a quelques mois, Diego Delbecq et Camille Pailleau s'apprêtent à déployer Rozó dans une ancienne imprimerie à Marcq-en-Barœul en février prochain. Un projet ambitieux de 400m2 où tout est à créer. Le couple y proposera une cuisine d'auteur dans une ambiance élégante et intimiste pour faire de Rozó une table de destination.



Diego Delbecq et Camille Pailleau : un tandem au parcours exemplaire

Originaire d'Hazebrouck, Diego a commencé chez Marc Meurin à Busnes près de Béthune. Il réalise ensuite sa carrière aux côtés de Christophe Saintagne auprès de qui il fait le tour des postes et gravit les échelons, d'abord au Plaza Athénée en tant que commis, puis au Meurice en tant que sous-chef et enfin chez Papillon où il prend la place de chef de cuisine.

Camille est cheffe pâtissière. Après avoir grandi à Enghien-les-Bains, elle multiplie elle aussi les expériences dans de belles maisons parisiennes, notamment au Burgundy Paris et au Prince de Galles aux côtés de Yann Couvreur, puis au Meurice avec Cédric Grolet et enfin au Plaza Athénée en tant que seconde de Jessica Préalpato pendant plus de deux ans. Elle découvre avec elle le travail sur la Desseralité, avec des desserts rafraîchissants et peu sucrés.

Après leur rencontre au Meurice, Camille et Diego rêvent d'ouvrir leur propre restaurant à deux. Ils choisissent Lille pour sa taille humaine, plus adaptée à leurs envies et proche des racines familiales de Diego. Ils ouvrent Rozó fin 2017, une brasserie urbaine dans laquelle ils peuvent composer ensemble.

Une ancienne imprimerie comme terrain de jeu

Avec le succès de Rozó, très apprécié de la clientèle locale et auréolé d'une étoile au guide Michelin en 2019, Diego et Camille souhaitent voir plus grand. Après plusieurs mois de recherche, ils tombent sous le charme d'une ancienne imprimerie située au nord de la métropole lilloise, à Marcq-en-Barœul. Un bâtiment industriel de 400m² typique de la région, habillé de briques, avec une charpente métallique saisissante et de grandes verrières, où tout est à faire. Propriétaire du lieu, le couple s'entoure de Kristel Martin et Paul Kuseni, du cabinet d'architecture et de design POLLUX, ayant déjà signé leur premier restaurant du Vieux Lille.

L'accueil commence sur la mezzanine transformée en une serre végétalisée. Les hôtes découvrent alors en contrebas le restaurant spacieux et baigné de lumière dans une atmosphère intimiste. Camille et Diego ont pensé à chaque détail, que ce soit pour la décoration, la vaisselle ou encore le service, afin d'offrir à leurs clients une parenthèse gastronomique hors du temps.



Dans l'assiette, les clients retrouvent la cuisine singulière de Diego, alliant technique et vivacité. Le chef aime les goûts puissants qui subliment les produits de haute qualité, toujours accompagnés d'une sauce. Quant aux desserts de Camille, ils saisissent les palais en jouant sur l'acidité et sont le prolongement naturel du repas.

Avec Rozó, Camille Pailleau et Diego Delbecq donnent une nouvelle dimension à leur cuisine avec l'ambition de devenir une table incontournable de la région.

Restaurant ROZÓ - ouverture courant février 2022 34

Rue Raymond Derain 59700 Marcq-en-Barœul

www.restaurant-rozo.fr

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner