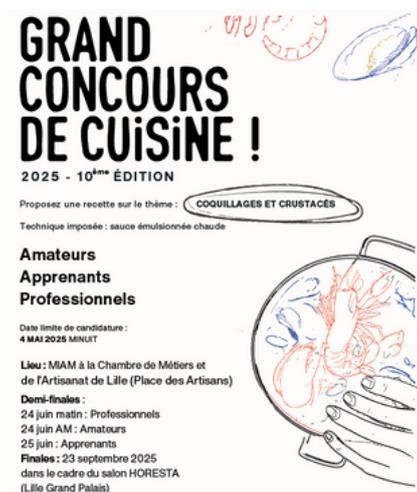


Grand Concours de cuisine Mange, Lille ! : les inscriptions sont ouvertes !



Créée en 2013, l'association Mange, Lille ! s'appuie sur un collectif de chefs originaires des Hauts-de-France afin de donner à Lille une visibilité en tant que capitale gastronomique régionale.

Pour la 10^{ème} année consécutive, Mange, Lille ! organise son Grand Concours de Cuisine. L'objectif est toujours le même : promouvoir une alimentation saine et vertueuse, ancrée dans les territoires des Hauts-de-France autour des produits emblématiques régionaux.



Un concours ouvert à tous

Le concours s'adresse à trois catégories de participants :

- **Amateurs** : particuliers n'ayant pas d'activité professionnelle culinaire (cuisine ou pâtisserie). Juniors acceptés sur autorisation parentale.
- **Apprenants** : élèves de lycée, d'école ou de formation préparant aux métiers de bouche.
- **Professionnels** : professionnels de la restauration, en activité ou en recherche d'activité, n'ayant pas le statut de chef de cuisine ou n'ayant pas de restaurant en nom propre.

Le thème : “coquillages et crustacés”

L'association a choisi cette année de challenger les participants autour des fruits de mer, fleuron de la gastronomie des Hauts-de-France. Une technique leur sera également imposée : celle de la sauce émulsionnée chaude, autour de laquelle ils devront créer un plat inédit mettant en vedette un ou plusieurs produits régionaux.

Les recettes proposées devront s'inscrire dans une logique de cuisine durable, respectant l'humain, la biodiversité et l'aliment et s'inscrivant dans une perspective d'avenir.

Règlement et formulaire d'inscription sur mangelille.fr

Agenda

Date limite de candidature : 4 mai 2025 à minuit à l'adresse concours@mangelille.com

Demi-finales : mardi 24 juin 2025 (professionnels et apprenants) et mercredi 25 juin (amateurs) au MIAM, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Lille

Finale : mardi 23 septembre 2025 en public au salon HORESTA à Lille

