



Mange, Lille ! rouvre les portes de son Grand Concours de Cuisine

Créée en 2013, l'association Mange, Lille ! s'appuie sur un collectif de chefs originaires des Hauts-de-France pour faire rayonner Lille et affirmer son statut de capitale gastronomique régionale.

Pour la 11^e année consécutive, Mange, Lille ! organise son Grand Concours de Cuisine. Fidèle à sa vocation, l'association poursuit un objectif essentiel : promouvoir une alimentation saine, durable et vertueuse, profondément ancrée dans les territoires des Hauts-de-France et mettant à l'honneur leurs produits emblématiques.



Un concours ouvert à tous

Le concours est ouvert à trois catégories de participants :

- **Amateurs** : particuliers sans activité professionnelle en cuisine ou pâtisserie. Mineurs acceptés avec autorisation parentale.
- **Apprenants** : élèves ou étudiants en formation dans les métiers de bouche.
- **Professionnels** : professionnels de la restauration, en activité ou en recherche d'emploi, sans statut de chef de cuisine ni restaurant en nom propre.

“Esprit de bière” un thème 100% Hauts-de-France

Place à la créativité ! Les candidats devront imaginer une recette, salée ou sucrée, mettant à l'honneur les produits emblématiques des Hauts-de-France dans une cuisine à la fois durable, contemporaine et gourmande.

Cette année, le défi s'intitule « Esprit de bière » : les candidats devront donc intégrer la bière à leur création ainsi que la technique du sabayon ou de la marinade, ou même les deux !

Un exercice où terroir, innovation et plaisir devront se rencontrer.

Règlement et formulaire d'inscription sur mangelille.fr





Les dates à retenir

6 décembre 2026 — Date limite de candidature

Fin décembre 2026 — Sélection sur dossier des demi-finalistes

12 mars 2027 - Demi-finales Apprenants et Amateurs— Lycée Île Jeanty, Dunkerque

15 mars 2027 - Demi-finales Professionnels — Lycée Île Jeanty, Dunkerque

21 septembre 2027 — Finales en public, dans le cadre du salon HORESTA à Lille



Que sont-ils devenus ?

Retour sur quelques beaux parcours d'anciens lauréats du concours :

- 
- **Sylvana Tsoméné** — Finaliste Amateurs 2017, fondatrice des Briocheries Sylvana, avec deux boutiques à Lille.
 - **Charles Bruneval** — Lauréat Pros 2018, aujourd'hui à la tête du restaurant Renée à Dunkerque, Bib gourmand Michelin 2026
 - **Julien Duchaussoy** — Lauréat Pros 2019, aujourd'hui chef du restaurant MESA, sur le rooftop d'Euralille.
 - **Victor Berthe** — Lauréat Pros 2021, aujourd'hui chef du restaurant Coup de Main à Lille.
 - **Sarika Sor** — Lauréate Apprenants 2021, gagnante d'Objectif Top Chef 2022 et participante à Top Chef 2023.
 - **Simon Bresson** — Lauréat Apprenants 2022, gagnant du Concours Rœllinger 2024.
 - **Ilona Roux** — Lauréate Amateurs 2023, aujourd'hui sommelière-cocktails au Bloempot de Florent Ladeyn.

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 et à Lille en tant que haut lieu de la gastronomie, au même titre que Paris ou Lyon.

Depuis plus de dix 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 !

