



AVEC "effets de serre", mange, lille ! s'approprie le jardin des plantes de lille



Dans le cadre de Lille 3000 – Utopia, les chefs de Mange, Lille ! investiront la serre équatoriale du Jardin des Plantes les **31 mai et 1er juin 2022**

Intitulé "Effets de Serre" cet événement leur permettra de proposer deux dîners autour de l'alimentation durable.

Les jeunes pousses de la gastronomie locale élaboreront un menu entièrement végétal et réalisé à partir d'ingrédients locaux et/ou soigneusement sourcés.

Mange, Lille ! ayant à cœur la préservation de l'environnement à travers l'alimentation, seront également pris en compte pour la réalisation des plats la réduction du gaspillage alimentaire et l'emploi de contenants et ustensiles de service en matériaux recyclables ou recyclés.

avec aux fourneaux

Le 31 mai

- Florine Verhelen (Brigand, Lille)
- Anne Copin (Naam, Lille)
- Michael Massaro & Thibaut Gamba (Holydogs, Lille)
- Fanny Bouyagui (Art Point M, Roubaix)

Le 1er juin

- Slava & Antoine Tcherbak (Fleur de sel, Comines)
- Julien Duchaussoy (Nū, Lille)
- Lucas Tricot & Elisa Rodriguez (Suzanne, Lille)
- Fanny Bouyagui (Art Point M, Roubaix).



Informations pratiques

Dates : 31 mai et 1er juin 2022

Lieu : Serre équatoriale du Jardin des Plantes, 286 rue du Jardin des Plantes, 59000 Lille

3 services : 19h, 20h et 21h - Fermeture des portes du jardin à 23h Menu unique sans viande, poisson ou crustacé mais non végétalien 20€, boisson non comprise

Infos et réservations sur mangelille.com

Soirée du 31 mai complète

les réseaux sociaux **mange, lille !**



@mangelille



@mangelille



www.mangelille.com



RETOUR SUR LA FINALE DU GRAND CONCOURS DE CUISINE MANGE, LILLE !

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 7ème année consécutive, l'association a organisé son Grand Concours de Cuisine, dont la finale a eu lieu le 21 mai dans les cuisines du MIAM à la Chambre des Métiers de l'Artisanat de Lille.

LA POMME DE TERRE à l'honneur

Les participants ont eu deux heures pour sublimer cet aliment emblématique du Nord qu'est la pomme de terre. Les candidats ont dû travailler ce produit dans une recette salée ou sucrée qui s'inscrit dans une cuisine durable, saine et vertueuse.



LE PALMARES

Se sont affrontés dans la catégorie Amateurs :

- **Julie CLEENEWERCK**

, infirmière libérale avec
"Madame Patate 2" : déclinaison de la pomme de terre
en glace de pomme de terre au safran, tubes
glacés à la fraise et gaufrettes

- **Julie MEROUANE**

, auditrice financière avec
"Pomme de terre siphonnée" : base de vitelottes,
amandines et bintjes sous forme de croquettes, espuma
et chips



Et dans la catégorie Apprenants :

- **Nicolas BÉZE**

, en formation à la CMA Hauts de
France, avec "Ravioles de rouget fumé, pomme de terre
à l'huile" : servi avec ses épluchures et peaux
séchées

- **Simon BRESSON**

, élève du lycée hôtelier de Dinard,
avec "Pomme de terre, haddock et oseille" : pommes de
terre confites ou sous forme de rouleaux frits, ballotine au
haddock, mousseline
fumée et chips grillées.



© Renaud Wailliez

Julie MEROUANE

Simon BRESSON

Le jury a désigné vainqueurs et . Les deux gagnants ont pu
repartir avec une dotation de produits Boulanger, partenaire de l'événement.

En partenariat avec

