

Bloempot

LE RESTAURANT BLOEMPOT DU CHEF FLORENT LADEYN, REPREND SES QUARTIERS RUE DES BOUCHERS À LILLE.



Après plusieurs mois aux Toquées avec leur pop-up Bloempot sur Deûle, les chefs Florent Ladeyn, Florence Grave et leur équipe retrouvent le Vieux Lille et les cuisines du Bloempot, rue des Bouchers.

Avec cette réouverture, l'équipe du Bloempot souhaite aller encore plus loin dans l'expérience proposée avec une approche plus gastronomique, tout en restant alignée avec les valeurs de Florent Ladeyn : proposer une cuisine créative et 100% locale, enracinée dans son terroir et centrée autour des produits issus d'une agriculture paysanne biologique ou sauvage.

Les menus sont imaginés au rythme de la nature par la cheffe Florence Grave, en fonction de ce que le terroir flamand lui offre. Au déjeuner, une nouvelle formule entrée, plat, dessert à 37€ est proposée du mardi au vendredi, avec la possibilité d'ajouter une création fromagère faisant la part belle aux producteurs de la région.

Le soir et le midi pour ceux qui le souhaitent, on retrouve l'expérience « Les Yeux Fermés » à 80€ pour se laisser guider dans la découverte de toute la richesse et la diversité du terroir flamand. Un accord mets et boissons avec ou sans alcool imaginé par Ilona Raux, sommelière du restaurant, accompagne chaque menu pour une immersion totale dans l'univers du Bloempot.



« Je suis très fier de voir comment Florence Grave et l'équipe ont su s'adapter hors les murs à travers le pop-up Bloempot sur Deûle. Une parenthèse qui aura permis d'élever la finesse de notre cuisine tout en restant ancrés dans nos convictions. Il est temps de rentrer à la maison et continuer de faire évoluer l'expérience ensemble. »

Florent Ladeyn

Informations pratiques :

Menu « Les yeux fermés » à 80€ - le soir & le midi
Formule déjeuner (entrée, plat, dessert) à 37€ - uniquement du mardi au vendredi
Réservations sur : bloempot.fr
22 rue des Bouchers, 59800 Lille