



# Le Prix MANGE, LIVRE, revient pour une 7ème édition !

Créé en 2013, *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.

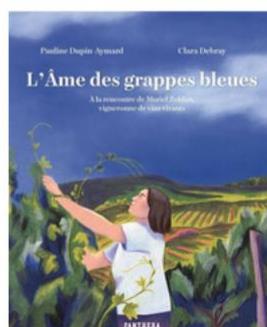
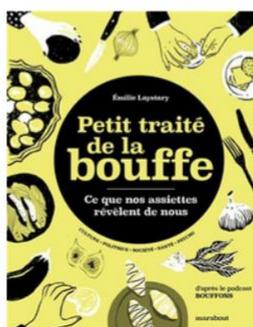
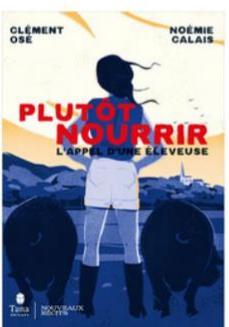
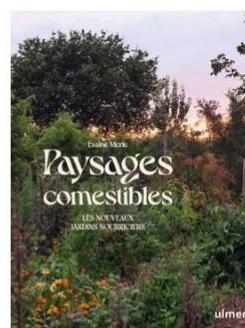
Chaque année en septembre, le collectif présidé par Marie-Laure Fréchet, organise le Prix Mange, Livre !. Il récompense un ouvrage mettant en avant l'alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature, de la vie et de la biodiversité et incitant à manger mieux, que ce soit dans une dimension quotidienne, gastronomique, nutritionnelle ou patrimoniale.

## HUIT ouvrages en sélection

En partenariat avec la librairie Le Furet du Nord, huit ouvrages parus sur la période juin 2022 - juin 2023 ont été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

- **À l'origine - Rencontres en terres de café**, de Christophe Servell et Fabrice Leseigneur (Éditions Apogée)
- **Le plus grand menu du monde**, de Bill François (Éditions Fayard)
- **La quille du siècle**, de Louis Mesana et Marthe Poizat (Éditions Nouriturfu)
- **Paysages comestibles**, d'Evaine Merle (Éditions Ulmer)
- **Plutôt nourrir**, de Clément Odé et Noémie Calais (Tana Editions/nouveaux Récits)
- **Maltriarcat**, d'Anaïs Lecoq (Éditions Nouriturfu)
- **Petit traité de la bouffe**, d'Emilie Laysatary (Éditions Marabout)
- **L'âme des grappes bleues**, de Pauline Dupin-Ayamard et Clara Debray (Éditions Panthera)

L'édition 2022 avait récompensé l'ouvrage de Marie-Claire Frédéric, **Le miel, une autre histoire de l'humanité** (Éditions Albin-Michel).



## Le jury 2023 est constitué de 7 jurés :

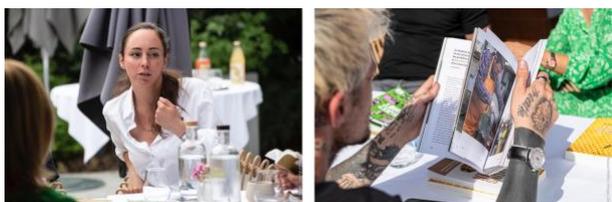
- Alexandre Gauthier, chef de la Grenouillère\*\* à La Madeleine-sous-Montreuil (62)
- Alex Croquet, boulanger à Lille et Wattignies (59)
- Matthias Marc, chef de Substances\* à Paris (75)
- Georgiana Viou, cheffe de Rouge\* à Nîmes (30)
- Alessandra Montagne, cheffe de Nosso et Tempero à Paris (75)
- Laura Vidal, sommelière de la Mercerie à Marseille (13)
- François-Régis Gaudry, journaliste

Le jury se réunira le 18 septembre, à La Grenouillère (La Madelaine-sous-Montreuil) chez Alexandre Gauthier pour élire le lauréat. Le Prix sera remis en octobre au Furet du Nord de Lille, lors d'une soirée littéraire et culinaire.



## Jury 2022

- Christophe Bacquié, chef de Christophe Bacquié \*\*\* à Castellet (83)  
Guillaume Sanchez, chef de NE/SO\* à Paris (75)  
Nadia Sammut, cheffe de la Fenièvre, à Cadenet (84)  
Nina Metayer, cheffe pâtissière  
Florent Pietravalle, chef de La Mirande\*, à Avignon (84)  
Edouard Chouteau, chef de La Laiterie, à Lambersart (59)  
François-Régis Gaudry, journaliste



Délibération  
de l'édition 2022  
© Renaud Wailliez

## Le prix des lycéens hôteliers

Pour la première fois un **Prix des lycéens hôteliers** sera également décerné, **en collaboration avec le LHIL (Lycée International Hôtelier de Lille)**. Le jury des lycéens désignera le lauréat parmi la sélection de livres suivante :

- Peace & food, d'Etienne Fourmont (Éditions Hugo Document)
- La malédiction du cordon bleu, de Vrob (Éditions Thierry Souccar)
- Fraude qui peut – Bloom face aux industriels de la pêche électrique, de Sébastien Girard (Éditions Delachaux et Niestlé)
- Maltriarcat d'Anaïs Lecoq (Éditions Nouriturfu)
- Petit traité de la bouffe, d'Emilie Laystary (Éditions Marabout)
- La quille du siècle, de Louis Mesana et Marthe Poizat (Éditions Nouriturfu)

# UNE année riche en festivités pour mange, lille !



Alors que l'association fête cette année ses dix ans, Mange, Lille a prévu une multitude d'événements tout au long de l'année mettant en avant le travail des chefs du collectif, les produits des Hauts-de-France ou tout simplement les amoureux de la gastronomie ! Les actions du collectif s'inscrivent également dans la dynamique du label Région européenne de la gastronomie, que porte cette année les Hauts-de-France.

## Le Grand Concours de cuisine : le dessert d'anniversaire à l'honneur

Samedi 27 mai 2023

Quoi de mieux pour fêter une décennie de gourmandise qu'une compétition autour du dessert d'anniversaire ? Samedi 27 mai les finalistes du Grand Concours de Cuisine Mange, Lille ! se sont affrontés autour de cette thématique dans les cuisines du Lycée Hôtelier International de Lille.

Les concurrents ont dû réaliser en 2h30 une **recette inédite mettant en valeur un ou plusieurs produits régionaux**, tout en innovant dans l'expression de la fête d'anniversaire. Cette année les lauréates sont **Ilona RAUX** (catégorie amateurs), **France VANDERMERSCH** (catégorie apprenants) et **Laure BAYARD** (catégorie professionnels).

En partenariat avec 



## Le retour du grand soir

20 septembre 2023

Lancé en 2019, le Grand Soir est une **balade gourmande** dans les rues de Lille. Chaque participant est invité à déguster **6 plats dans 6 établissements différents**, à son rythme et dans l'ordre de son choix. Pour cette édition 2023, ce sont les quartiers de Saint-Michel et Saint-Sauveur et ses restaurateurs qui seront mis à l'honneur.

Établissements participants et infos à venir sur le site [mangelille.com](http://mangelille.com)

## Boire Manger Dire : le festival du journalisme culinaire

20, 21 et 22 octobre 2023

Sciences Po Lille, l'École Supérieure de Journalisme de Lille et Mange, Lille ! lancent cette année « Boire Manger Dire », un événement pour **mieux comprendre les enjeux du journalisme culinaire de demain**. Ce festival sera un lieu d'échanges, de rencontres et de partage entre journalistes mais aussi avec le public, des chef(fe)s, des scientifiques et des étudiant(e)s. Au programme : **un cycle d'échanges sous forme de débats, d'ateliers et de tables rondes ainsi que des déjeuners, des expositions et des projections**. Cette première édition se déroulera dans les locaux de l'ESJ Lille et de Sciences Po Lille et dans d'autres lieux de la ville.

Plus d'infos à venir sur le compte Instagram [@boire\\_manger\\_dire](https://www.instagram.com/boire_manger_dire)



