

Une rentrée riche en actualités pour Mange, Lille !



Alors que la rentrée sera marquée par l'annonce du Prix Mange, Livre !, l'association de défense de la gastronomie des Hauts-de-France prévoit également plusieurs événements grand public pour les plus gourmands !

Huitième édition du prix Mange, Livre !

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 parus sur la période juin 2023 - juin 2024 ont été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

- **Les labels pris en otage**, de Véronique Richez-Lerouge (Erik Bonnier)
- **Nourrir sans dévaster**, d'Erik Orsenna et Julien Denormandie (Flammarion)
- **Circuit court**, de Tristan Thil et Claire Malary (Futuropolis)
- **Comme à la maison**, de Diane Dupré La Tour (Actes Sud)
- **Corps de ferme**, Agnès de Clairville (Harper Collins)
- **Les frites viennent des patates**, de Laure Ducos (Grasset)
- **Mangeuses**, de Lauren Malka (Les Pérégrines)
- **Pesticides, un colonialisme chimique**, de Larissa Mies Bombardi (Anacaona)

L'édition 2023 avait récompensé l'ouvrage de Clément Odé et Noémie Calais *Plutôt Nourrir* (Tana Editions/Nouveaux Récits).



Le jury 2024 est constitué de 7 jurés

- **Eric Frechon** (MOF & ancien chef du Bristol - Paris)
- **Antonin Bonnet** (Quinsou* – Paris)
- **Emeline Aubry** (In Paté Croûte We Crust)
- **Jessica Prealpato** (Hôtel San Régis – Paris)
- **Diego Delbecq** (ROZÓ* - Marcq-en-Baroeul)
- **Camille Pailleau** (ROZÓ* - Marcq-en-Baroeul)
- **François-Régis Gaudry** (journaliste)

Le jury se réunira en septembre chez ROZÓ (Marcq-en-Baroeul - 59) pour élire le lauréat.



Jury 2023

- 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



Délibération
de l'édition 2023

© Renaud Wailliez

Le Prix des lycéens hôteliers

Pour la deuxième année consécutive, **un Prix des lycéens hôteliers sera également décerné, en collaboration avec 5 lycées de l'Académie de Lille.**

Le jury des lycéens désignera le lauréat parmi la sélection de livres suivante :

- **Corps de ferme**, d'Agnès de Clairville (Harper Collins)
- **Pain et liberté**, de Coline Arnaud et Denis Saillard (Textuel)
- **Du même bois**, de Marion Fayolle (Gallimard)
- **Silence dans les champs**, de Nicolas Legende (Arthaud)
- **Circuit court**, de Tristan Thil et Claire Malary (Futuropolis)

Le Grand Soir - octobre (date à venir)



Lancé en 2019, le Grand Soir est une balade gourmande dans une ville des Hauts-de-France. Chaque participant est invité à déguster 6 plats dans 6 établissements différents, à son rythme et dans l'ordre de son choix.

Après les quartiers de Saint-Michel et Saint-Sauveur (Lille) l'année dernière, ce sera cette fois-ci la ville de Lambersart et ses restaurateurs qui seront mis à l'honneur.

Établissements participants et infos à venir sur le site mangelille.com

La Food Broc' - 24 novembre

Suite au succès de ses deux précédentes éditions, le Food Broc fera son grand retour le 24 novembre au Bazaar St-So à Lille. Le concept reste le même : les visiteurs pourront chiner des objets autour de l'univers de la cuisine : livres, vaisselle, petit matériel, argenterie...

Entrée gratuite



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 en tant que haut lieu de la gastronomie, au même titre que Paris ou Lyon. Depuis plus de 10 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 !



En 2023, l'association a lancé en partenariat avec Sciences Po Lille et l'ESJ **Boire Manger Dire**, **premier festival du journalisme culinaire**, dont la prochaine édition aura lieu début 2025.