

Le meilleur kebab de France est lillois

La Broche à l'honneur

Lille, jeudi 11 décembre 2024 — Le restaurant *La Broche*, implanté au cœur de Lille, vient d'être élu Meilleur Kebab de France par le site Les Cachotteries, une référence en matière de bonnes adresses culinaires. Cette reconnaissance récompense le savoir-faire de deux frères passionnés, Fabrice et David Louf, artisans passionnés et fondateur de ce concept de kebab 100% maison.

Une reconnaissance qui va au-delà de la récompense

Fabrice et David Louf voient en cette récompense surtout la consécration d'une vision : celle d'une cuisine simple, authentique et respectueuse des produits. Elle met en lumière l'importance de **l'artisanat dans la restauration rapide**.

La clé de la réussite de La Broche réside dans **la maîtrise complète de la chaîne de production**. Contrairement à la tendance des produits préfabriqués, ici, tout est fait maison. La broche est montée chaque matin, les légumes sont marinés et préparés sur place, et les frites maison proviennent de pommes de terre locales. Les sauces, elles aussi maison, au nombre de dix, ont été créées par les frères Louf eux-mêmes. C'est cette exigence qui fait la différence.

Cette distinction s'ajoute à une récompense locale décernée par le guide Le Ch'ti, qui a élu La Broche "Meilleur Kebab Maison de Lille" en 2023 et 2024.

Une histoire de famille et de passion

Derrière La Broche, ce sont deux frères unis par l'amour de la cuisine et le respect du travail bien fait. En stage de fin d'étude à Lyon, après des cursus en droit et en commerce, c'est dans la ville des lumières qu'ils décident de se lancer dans la restauration. Passionnés par les saveurs authentiques, ils choisissent de remettre au goût du jour un plat mangé par tous : le kebab. Dès l'ouverture de leur premier restaurant, **ils font le choix du "fait maison"**. Cette approche leur a permis de se démarquer dans un secteur où l'authenticité est parfois sujet à discussion.

Un succès confirmé

Après le succès rencontré à Lyon, et une première consécration de Meilleur Kebab de Lyon par le Petit Paumé en 2023, les frères Louf décident de revenir sur leur terre natale et exportent leur savoir-faire à Lille. Ce pari s'est révélé gagnant : **La Broche est élu Meilleur Kebab de France**. Ce double succès confirme que la démarche artisanale et le choix de la qualité trouvent un écho favorable auprès des clients.

la BROCHE

• NOTRE RECETTE DU KEBAB •

"Ce prix, c'est le fruit de notre travail et de nos convictions. Depuis le début, nous avons voulu proposer un kebab qui reflète notre vision de la cuisine, en restant fidèles à nos principes. Voir que cela résonne autant chez nos clients, à Lille comme à Lyon, nous conforte dans notre démarche." expliquent les frères Louf.

Ces succès viennent conforter la stratégie d'expansion des frères Louf, qui ont récemment annoncé le lancement de leur projet de **franchise**. Objectif : faire rayonner leur savoir-faire unique dans toute la France.

Où déguster le Meilleur Kebab de France ?

Pour découvrir La Broche à Lille :

→ **17, rue de Gand**

→ **Grand Scène, 31 rue de Béthune**

Ces deux adresses accueillent les gourmands avec des menus à partir de 12€, comprenant des options végétariennes et des menus étudiants.

[site internet](#) / [Instagram](#)