

Communiqué de presse

Un nouveau restaurant pour le LaM en 2026



[Contacts presse](#)

Le chef Florent Ladeyn s'installe au LaM pour proposer une expérience culinaire unique

A l'occasion de sa réouverture en février 2026, le LaM – Lille Métropole Musée d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut – inaugurera, au cœur du musée, un tout nouveau restaurant avec une vue imprenable sur le parc de sculptures. Ce projet ambitieux s'incarne dans une collaboration d'exception avec le chef étoilé flamand **Florent Ladeyn**.

Une table enracinée dans le territoire et ouverte sur la nature

Originaire des Flandres, Florent Ladeyn est un chef locavore profondément ancré dans son territoire. Électron libre relié à son terroir, il est aujourd'hui à la tête de 6 restaurants, l'Auberge du Vert Mont, une étoile et une étoile verte au Guide Michelin, à Boeschepe au cœur des Monts de Flandres, Bloempot au cœur du Vieux Lille, Bierbuik Lille et Mont Noir, Krevette à Lille, et KLOK à Bruxelles.

« Je suis très heureux de m'associer au LaM dans cette belle aventure. Cette collaboration s'inscrit dans une démarche sincère de valorisation du terroir local dans un cadre ouvert sur la nature que je trouve très inspirant. Mon objectif est de créer un véritable lieu de vie où les visiteurs peuvent découvrir

et partager l'âme de notre terroir à travers une cuisine authentique, en harmonie avec l'environnement qui nous entoure. Je tiens à remercier le LaM pour leur confiance, c'est une opportunité formidable de faire rayonner notre patrimoine culinaire, tout en créant une synergie entre Art et Artisanat, Culture et Cultures maraîchères. » - Florent Ladeyn

Un restaurant et un café-estaminet dans un écrin artistique et naturel d'exception



Installé au premier étage du musée, le nouveau restaurant bénéficiera d'une terrasse panoramique avec vue sur les 2,3 hectares du parc de sculptures du LaM, véritable musée à ciel ouvert abritant des œuvres de Picasso, Calder, Deacon...

La cuisine, entièrement vitrée, permettra aux visiteurs d'observer le chef et son équipe à l'œuvre, au cœur de l'espace architectural pensé par Roland Simounet aujourd'hui inscrit à l'inventaire des monuments historiques.

En complément du restaurant gastronomique, un café-estaminet – également piloté par l'équipe du chef Florent Ladeyn - prendra place au rez-de-chaussée du musée et sera pensé comme un bistro de quartier, un lieu de vie. Il proposera aux visiteurs une offre accessible et chaleureuse, inspirée de la culture flamande des estaminets qui étaient, à l'origine, des cafés multi-commerces de proximité où se retrouver dans une atmosphère conviviale. Les visiteurs du musée pourront ainsi y boire un café au comptoir, partager un repas mais également y acheter du pain ou encore un panier de légumes de maraîcher.

Situé au cœur du futur hall d'accueil transformé du musée, le café s'ouvrira sur une terrasse ouverte sur le parc.

« Le LaM et Florent Ladeyn se rejoignent autour d'une même conviction : promouvoir un art de vivre ancré dans le territoire et en lien avec la nature. Nous nous réjouissons de ce partenariat qui incarne l'esprit du nouveau LaM : plus accueillant, plus ouvert, plus vivant. Ce musée réinventé ne sera plus seulement un lieu que l'on visite, mais un espace que l'on habite et que l'on partage. » - Sébastien Faucon, directeur du LaM

Des travaux de rénovation d'ampleur pour un LaM métamorphosé en 2026

Depuis avril 2024 et jusqu'à janvier 2026, la Métropole Européenne de Lille réalise une importante série de travaux pour rénover les bâtiments du musée, restructurer ses espaces intérieurs, valoriser son architecture et améliorer l'expérience des visiteurs. Les nouveaux aménagements du LaM confirment le musée comme un lieu chaleureux où profiter d'une visite bien remplie entre expositions, bibliothèque, boutique-librairie, restaurant, espace de repos et de télétravail et jardin foisonnant.

Plus d'informations sur musee-lam.fr