

DOSSIER DE PRESSE

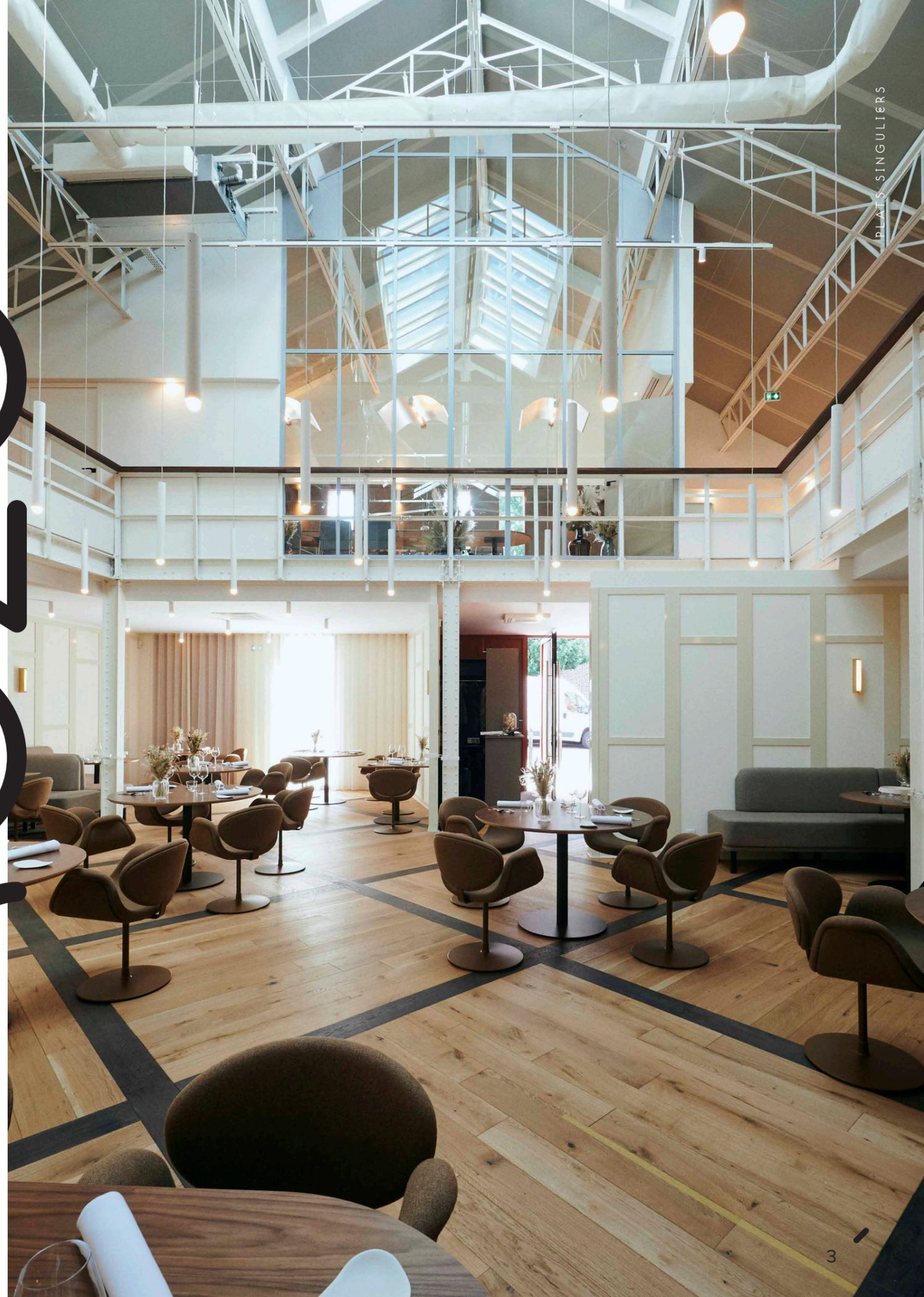
ROZO

PLATS SINGULIERS



Après avoir fermé leur première adresse dans le Vieux Lille en avril 2021, **Diego Delbecq et Camille Pailleau** déploient Rozó dans une ancienne imprimerie à Marcq-en-Barœul. Ils repensent l'expérience gastronomique dans ce bâtiment industriel majestueux de 400m² pour écrire une nouvelle page.

ROZÓ





Camille Pailleau est originaire de la région parisienne. Très jeune, elle s'initie à la pâtisserie et réalise un stage d'observation qui sera décisif : elle veut devenir pâtissière. Lors d'un dîner, un ami de sa famille - professeur au Lycée des Métiers Auguste Escoffier à Éragny - voit déjà en elle un futur talent et lui propose d'intégrer le lycée. A 14 ans, elle s'inscrit pour un BEP Pâtissier Chocolatier, auquel elle ajoute une Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant puis un CAP de chocolatier en candidat libre. La voie des palaces l'attire : elle est embauchée à la Table du Lancaster par Julien Roucheteau puis rejoint Yann Couvreur d'abord au Burgundy Paris puis au Prince de Galles. En 2014, elle pousse la porte du Meurice avec Cédric Grolet avant d'aller au Plaza Athénée, d'abord sous les ordres de Michaël Bartocetti puis de Jessica Prealpato qui définit le concept même de la «Desseralté» pour le restaurant Alain Ducasse. Elle devient son bras droit pendant 3 années, évoluant dans une pâtisserie peu sucrée, qui rompt avec les codes traditionnels où l'acidité et la fraîcheur sont des piliers.

Originaire d'Hazebrouck, **Diego Delbecq** se découvre une passion pour la cuisine dès l'adolescence et s'oriente alors vers un BEP puis un Bac Pro cuisine avant un apprentissage. Il fait ensuite toutes ses classes auprès de Marc Meurin au Château de Beaulieu, à Busnes, d'abord à la brasserie puis au restaurant gastronomique, au cœur d'une brigade à l'esprit familial. Diego s'inspire de l'esprit créatif et constamment tourné vers l'innovation de ce chef qui devient bientôt un véritable mentor.

Un tandem au parcours exemplaire

En 2011, à 23 ans seulement, Diego décide de se confronter à la haute gastronomie des palaces parisiens et rejoint comme deuxième commis Christophe Saintagne, chef exécutif au Plaza Athénée Paris. Il évolue très rapidement en faisant le tour des postes et suit le chef quand celui-ci prend la tête des cuisines du Meurice en 2013. Il devient alors premier chef de partie puis sous-chef. Deux ans après, lorsque Christophe Saintagne décide d'ouvrir Papillon, Diego continue à ses côtés et prend la place de chef de cuisine.



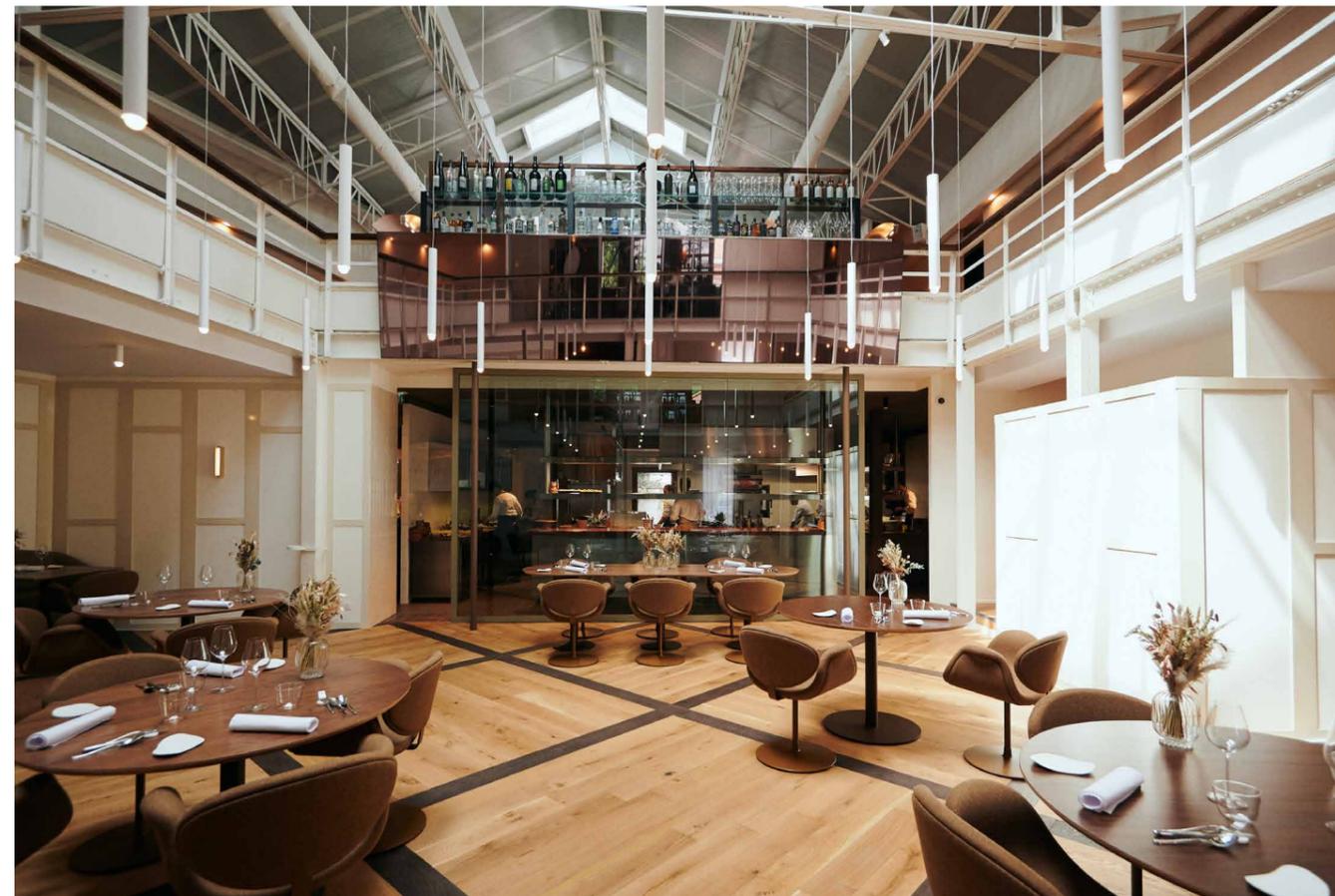
Rozó, la fable à quatre mains

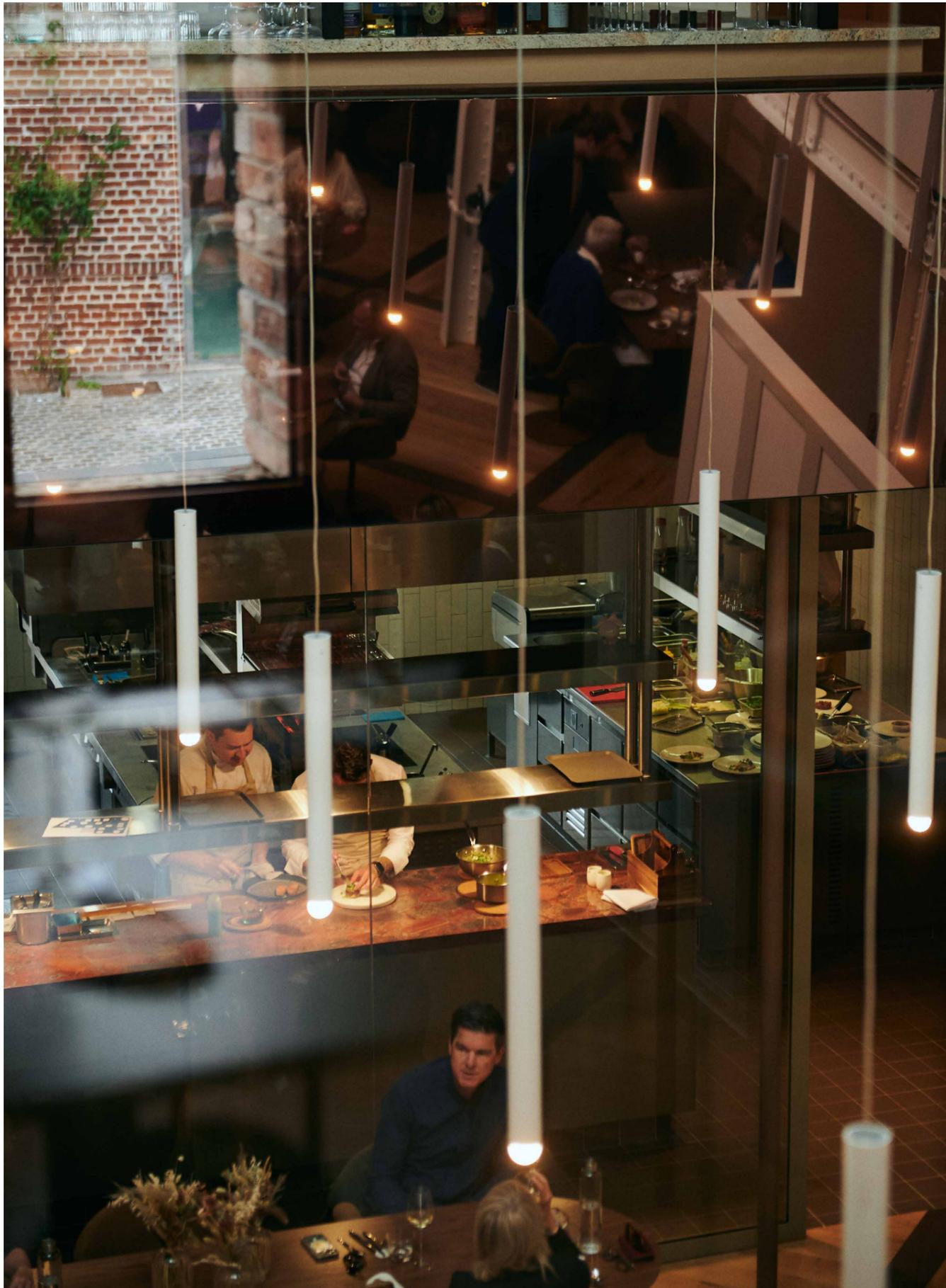
Après leur rencontre au Meurice et quatre années parisiennes, Diego et Camille rêvent de s'établir. Ils choisissent naturellement Lille, pour sa taille humaine, mais aussi pour les racines de Diego. Rozó voit le jour dans le Vieux Lille fin 2017. Dans cette « brasserie urbaine », Diego s'occupe du salé pendant que Camille signe les desserts et dirige la salle. Rapidement l'adresse a les faveurs de la clientèle locale et se voit auréolée d'une étoile Michelin en 2019. Mais le couple se sent à l'étroit et rêve d'exprimer sa partition dans un lieu plus spacieux. La quête d'une autre adresse naît et c'est dans une ancienne imprimerie de Marcq-en-Baroeul que leur nouveau Rozó va éclore. **Un bâtiment industriel de 400m² typique de**



la région, habillé de briques, avec une charpente métallique saisissante et de grandes verrières. Étant propriétaires des murs, ils bénéficient d'une totale indépendance pour tout construire à leur image.

Camille et Diego souhaitent repenser l'expérience gastronomique en se servant des deux étages du lieu pour offrir aux clients un parcours unique. Dès l'extérieur, la grande façade et l'impressionnante porte laissent déjà présager les volumes majestueux qui se dessinent. En entrant, les clients sont accompagnés à l'étage, sur une mezzanine lumineuse transformée en bar cosy pour prendre l'apéritif. Ils ont vue sur une serre végétalisée et sur le restaurant en contre-bas. Cet espace a été pensé pour créer une parenthèse avant de s'attabler, préparer son palais et prendre un instant pour se désaltérer.





En préambule, le pain soufflé, mimolette, sel de livèche, ou la pomme de terre, bœuf, mayonnaise épicée éveillent délicieusement les papilles - tandis que les verres tintent. Cocktails avec ou sans alcool imaginés par Camille, ainsi qu'une sélection pointue de spiritueux et de bières pression de brasseries locales sont également proposés.

Quelques marches plus tard, c'est la découverte de la salle du restaurant, spacieuse et confortable, baignée de lumière dans une ambiance chaleureuse. La brigade de cuisine s'active et chaque convive peut en admirer le ballet derrière la grande baie vitrée. Dans cette salle majestueuse, l'éclairage crée une atmosphère graphique avec ses suspensions découpant subtilement les volumes, révélant un camaïeu de beiges tendres des murs aux rideaux. Les tables en noyer accueillent les convives prenant place dans des fauteuils Little Tulip du créateur Pierre Paulin, ornés de tweed marron chiné. À table, les assiettes de la céramiste

Sur la mezzanine, une salle accueille jusqu'à 16 couverts pour des moments particuliers ou professionnels. Les groupes peuvent profiter de l'expertise de l'équipe de Rozó qui maîtrise la totalité des espaces pour leur proposer un repas sur mesure, déjeuner ou dîner pour professionnels ou particuliers.



Écrire une nouvelle histoire dans cette ancienne imprimerie

Séverine Jacob (pour Seija) dessinées sur mesure pour le restaurant subliment alors la cuisine de Camille et Diego.

En salle, l'équipe s'active avec douceur et prévenance pour créer un moment inoubliable.

Une cuisine de caractère

Ce « nouveau » Rozó offre à Camille, Diego et leur équipe beaucoup de confort et surtout un terrain de jeu propice à la création pour déployer leur cuisine.

Diego se plaît à travailler les produits selon leur arrivage et leur pleine maturité. En local, il affectionne les pigeonneaux des Flandres et les escargots de Fabien Lesaffre. Mais il ne s'interdit pas non plus de sortir de sa région pour trouver des produits d'exception, comme les algues de Jean-Marie Pedron au Croisic, ou encore les fruits et légumes de Dries Delanote en Belgique. Il conjugue sa carte selon l'humeur et la saison, pour que chaque produit s'exprime pleinement.





Dans l'assiette, la **cuisine singulière de Diego** allie technique et vivacité. Le chef aime les goûts puissants qu'il accompagne toujours d'une sauce parfaitement réalisée.

En entrée, il propose par exemple le rouget, fenouil, sauce Genevoise ou les asperges blanches, oseille et anguille fumée. Pour continuer, le Saint-Pierre s'accompagne d'épinards et citron confit, tandis que l'aile de raie meunière se marie à l'artichaut et à un condiment coriandre.

Certains plats signature ayant fait la renommée de Rozó comme l'Agneau, cou-teaux et algues ainsi que le Champignon, pickles et cresson restent toujours à la carte.

Pour clôturer le repas, Camille Pailleau révèle ses talents dans des desserts élégants, où la fraîcheur n'a de pair que la légèreté. Peu sucrées, ses assiettes vont aussi piocher dans des alternatives végétales à la canne comme le miel ou l'agave. La vanille s'allie au riz soufflé et au miso blanc, la rhubarbe confite et également glacée se marie au lait d'amande dont la suavité contre-balance l'acidité délicate. En mignardises, la délicieuse tarte au sucre, indémodable



Des accords ciselés pour tous les palais

clin d'œil nordiste, se partage du bout des doigts.

En plus de la pâtisserie, Camille Pailleau se passionne pour le vin au point de suivre une formation en sommellerie. Avec Philippe Platel, sommelier passé chez David Toutain, ils ont construit une belle carte des vins avec près de 200 références permettant des accords des plus classiques aux plus inattendus. Parmi leurs coups de cœur, il y a le Domaine « Les Horées » à Beaune, Julien Mareschal à Pupillin ou encore la cuvée L'Argile du Château Lafitte dans le Jurançon. Clin d'œil à leur terroir et à la Belgique, ils proposent aussi une carte de bières et gueuzes de dégustation comme la Tilquin, l'Ammonite ou la Cantillon.

Une équipe fidèle depuis les débuts de Rozó

Pour donner vie à leur projet, Camille et Diego souhaitaient prolonger l'esprit familial de leur première adresse du Vieux Lille. La majorité de leur équipe continue l'aventure Rozó, complétée par de nouvelles personnalités. Au total, pas moins de 13 personnes pour animer ce restaurant à nul autre pareil.



Menus

Au déjeuner :

- ✧ *Menu du jour Parenthèses*
(du mardi au vendredi midi) : 37 €
- ✧ *Menu du jour Nuances en 3 temps*
(du mardi au vendredi midi) : 64 €
- ✧ *Menu Caractères en 5 temps* : 85 €

Au dîner :

- ✧ *Menu Caractères en 5 temps* : 85 €
- ✧ *Menu Impressions en 7 temps incluant les plats signature* : 105 €

ROZÓ

34 Rue Raymond Derain
59700 Marcq-en-Baroeul

T. 03 62 27 72 52

www.restaurant-rozo.fr

Ouvert du mardi au samedi,
au déjeuner et au dîner