

MANGE, LILLE ! LE FESTIVAL

Une semaine d'événements autour des chefs et des producteurs.

 Ici, on va manger !

À LA GARE SAINT SAUVEUR

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

BLMPT ZWIJN POP UP

Kermesse flamande organisée par Florent Ladeyn et l'équipe du Bloempot. Du pain, du cochon et de la musique !

20h - Halle B. Réservation sur www.mangelille.com, 7,50€.
(10€ avec boisson).

MANGE, LILLE ! BALANCE LA SAUCE

Concert. 21h - Bistrot St So.
Restauration sur place : 5€ le sandwich chaud.

SAMEDI 24 SEPTEMBRE

DICTÉE DU FURET

5e édition de la Dictée du Furet, sur le thème de la gastronomie. Texte de Julien Soulié. Pour jeunes et adultes amateurs ou professionnels.
11h - Salle de cinéma, Halle A. Bulletin d'inscription disponible à l'accueil du Furet du Nord de Lille.

LES GRANDS ATELIERS

Conférences autour du bien manger.
Programme sur www.mangelille.com
14h/18h - Salle de cinéma, Halle A - Entrée libre.
Réservation conseillée sur reservation@mangelille.com

LE GRAND CONCOURS

Finale en public du Grand Concours de cuisine, catégories amateur, apprenti et professionnel, autour des produits régionaux.
15h - Halle B - Entrée libre. En partenariat avec les magasins Boulanger.

PIÈCE MONTÉE

Lecture spectacle. Mise en scène : Adrien Mauduit. Avec Léa Goguy-Cailac. Textes de Patrick Varetz, Dominique Quélen, Jean-Marc Flahaut, Samira El Ayachi, Isabelle Marsay, Fanny Chiarello, Philippe Lacoche, Patrick Poitevin Duquesne, Amandine Dhée, Pierre Cendors, Aïko Solovkine.
En partenariat avec le CRL Nord Pas-de-Calais.
19h - Salle de cinéma, Halle A - Entrée libre.
Réservation conseillée sur reservation@mangelille.com

MANGE LILLE ! FAIT UN BŒUF

Concert. 21h - Bistrot St So.
Restauration sur place : sandwich chaud 5€.

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

LE GRAND MARCHÉ

Chefs et producteurs se réunissent pour proposer le meilleur des produits locaux. Dégustation et vente sur place. Tickets dégustation : 3,50€.
12h/17h - Esplanade Gare Saint Sauveur. Entrée libre.

DU MERCREDI 19 AU DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

ST SO Feat. MANGE, LILLE !

Le Bistrot St So propose chaque jour un menu déjeuner Mange, Lille ! autour des produits locaux.
Du mercredi au dimanche, formule à 18 €.
Réservation au 03 20 32 05 42.



©Sophie Stalnikiewicz

À LILLE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE

UN CHEF AU RESTAURANT SCOLAIRE

A l'occasion de l'inauguration de la nouvelle cuisine centrale, les chefs du collectif signent chaque jour un menu des élèves des écoles maternelles et primaires de Lille. Ou quand la cantine joue au restaurant.

En partenariat avec la Cuisine centrale de la Ville de Lille.
Plus d'infos à partir de septembre sur parents.lille.fr

INVENTE UNE RECETTE !

Projet d'écriture d'une recette imaginaire dans les classes de CE1 à CM2 des écoles de Lille. La classe gagnante est invitée à goûter dans la cuisine de Nicolas Gautier, chef de la Laiterie, à Lambersart.
En partenariat avec la Direction Education de la Ville de Lille. Du 17 au 24 septembre.

LA CUISINE SE LIVRE

La médiathèque Jean Lévy de Lille expose une partie de son fonds de menus de banquets et restaurants. Elle propose également une table thématique sur la gastronomie, dans les sections Enfants et Adultes.

En partenariat avec la Bibliothèque municipale de Lille.
Du 17 au 24 septembre.

DESSINER UNE CUISINE

La Maison de l'Architecture et de la Ville propose deux soirées sur la thématique de la cuisine.

La cuisine centrale - Lille (2016)

Par G.O. Architectes - Olivier Hanique.
Mardi 20 septembre à 18h30.

L'architecte et le restaurant.

Par les architectes Marie Blanckaert (restaurant L'Anecdote), Paul Kuseni (restaurant Le Vagabond) et Julien Hu (restaurant Bloempot).

Jeudi 22 septembre à 18h30.

Gratuit. Réservation conseillée sur mav@mav-npdc.com

CINE-CLUB

Projection du film « Salé, Sucré », d'Ang Lee.
Lundi 19 septembre, 20h au Méliès (cinéma d'art et d'essai). Renseignement sur www.lemelies.fr

LES GRANDS DINERS

avec le CRÉDIT MUTUEL

Les chefs invitent un chef français ou étranger et partagent le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, leur univers culinaire et leur terroir.

Dans les restaurants de Lille et des environs. Réservation auprès des restaurants. Programme sur www.mangelille.com

DEUX CHEFS, DEUX PIANOS

Jean-Claude Casadesus, chef de l'Orchestre National de Lille, et Maxime Schelstraete, chef du restaurant Méert, se rencontrent dans l'auditorium, pour un dîner en musique.

Samedi 24 septembre, 20h - Nouveau Siècle, 130€.

Réservation sur www.mangelille.com

LES CHEFS Ils participent au festival

Corrado Barberis G&Coffee

Anne-Sophie Bercet La Laiterie

Peter Blanckeman Brasserie Coke

Michael Braure L'Infini

Sébastien de la Borde La Cour de Rémi

Gaël Coïc Happy Feat

Eric Delerue Le Oui, Le Cerisier

Nicolas Gautier La Laiterie

Florent Ladeyn L'Auberge du Vert Mont, Bloempot

Romain Montagne Rouge Barre

Nicolas Pourcheresse Hôtel Clarence, Le Vagabond

Steven Ramon Rouge Barre

Nicolas Rucheton L'Essentiel

Maxime Schelstraete Méert

Christophe Scherpereel Le Court Debout

Olivier Vandromme Boulangerie Vandromme

et bien d'autres...

MERCI à tous

À la Ville de Lille, pour sa confiance et son soutien

À nos partenaires Metro, Boulanger, Badoit, Wéo, Club Gagnants, Office de Tourisme et des Congrès de Lille, Mauviel, Bragard, Furet du Nord, Une Ile, Flow 44, Couturelin, Mot Compte Double, Pop Haus, Maison de l'Architecture et de la Ville, Le Méliès, CRL Nord Pas-de-Calais, Brasserie Thiriez, O Architecture et Le Gallodrom qui a dessiné l'affiche du festival.

Aux chefs pour leur mobilisation et leur enthousiasme.

Aux bénévoles, pour leur aide précieuse.

«Une cuisine du Nord en pleine ébullition !»

Depuis plusieurs années, de jeunes chefs talentueux s'appuient sur le patrimoine culinaire de notre territoire pour développer une cuisine d'aujourd'hui.

Entre tradition et modernité, cette génération de chefs signe résolument le renouveau d'une cuisine qui se veut plus que jamais inventive et créative, où la qualité, la diversité et le respect des produits s'affirment comme les valeurs primordiales d'une expérience gustative réussie. Réunis dans le collectif Mange, Lille !, chefs et producteurs ont décidé de lancer pendant une semaine, une invitation exceptionnelle à s'ouvrir les papilles pour savourer, sous toutes ses formes, une cuisine du Nord en pleine ébullition !

Je tiens à remercier toute l'équipe de Mange, Lille ! pour son travail remarquable et bien sûr les nombreux partenaires qui les accompagnent. C'était une évidence pour notre Ville d'épauler ce projet formidable. Des tables de nos cantines à celles des restaurants des chefs, en passant par Saint Sauveur : le festival offrira des moments de convivialité, de plaisir et de rencontres inoubliables.

Longue vie à Mange, Lille ! et bon appétit à tous.

Martine Aubry, Maire de Lille

INFOS PRATIQUES

Lieux À Lille et la Gare Saint Sauveur.

Dates 19 au 25 septembre 2016.

Infos et réservations www.mangelille.com

Tickets Grand Marché

Pré-ventes sur www.mangelille.com,
vente à la Gare Saint Sauveur vendredi 23
samedi 24 et dimanche 25,
vente à l'Office de Tourisme
et des Congrès (place Rihour),
du 17 au 24 septembre.
3,50€ le ticket (hors frais).

Se rendre à la Gare Saint Sauveur

Boulevard J-B Lebas à Lille.
Métro : Lille Grand Palais, Mairie de Lille.

Suivez-nous sur

Facebook : Mange, Lille

Twitter : @MangeLille

Instagram : #mangelille

Rejoignez notre Team bénévoles

[facebook/MangeLilleTeam](https://www.facebook.com/MangeLilleTeam)

MANGE, LILLE !

LE FESTIVAL

DU 19 AU 25

SEPTEMBRE

2016

À LA GARE SAINT SAUVEUR
BD JEAN-BAPTISTE LEBAS
ET DANS TOUTE LA VILLE



ville de Lille

UNE SEMAINE D'ÉVÉNEMENTS
AUTOUR DES CHEFS
ET DES PRODUCTEURS