

À TABLE

N° 123 / MARS-AVRIL 2019

70
RECETTES
INÉDITES

DU PLUS FRAIS
AU PLUS FAIT
**LE FROMAGE
SE RÉINVENTE**

PÂQUES
NOTRE MENU
QUI RÉCONCILIE
VEGGIES ET
CARNIVORES



CROQUE DE TOMME,
SALADE D'ASPERGES,
TRUFFES AU CHOCOLAT

LE SACRE DU PRINTEMPS

LA PLUS CRAQUANTE
DES SAISONS

**C'EST DE
LA BULLE !**
LES 11 MEILLEURS
CIDRES À TESTER
ABSOLUMENT

TOUR DE
FRANCE FOOD
ÉTAPE 5 :
**VIVE LILLE
ENCHANTÉE**

**SIMPLES
& ÉTOILÉS**
LES TRÈS BONS
PETITS PLATS
D'ANNE-SOPHIE PIC

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 5,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CFS / D 6 € / DOM 5 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / NL 5,20 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 720 TND

M 06450 - 123 - F : 3,90 € - RD



LE PRÉSENTOIR (1)

Difficile de trouver un comptoir-cave à vin nature dans une cité où la bière est reine... Heureusement, la lumineuse Ariane Laurent, ex-négociante en vins, a équipé sa ville d'une sympathique cave à manger regorgeant de jolies cuvées de vigneron respectueux de la nature. Pour bien les accompagner, elle s'est mise aux fourneaux, proposant des couteaux en persillade, une terrine maison, des tourtes et risottos de saison... Gardez un peu de place pour la tarte Tatin et l'île flottante à la cardamome. Comptez 25 € à la carte.

24, rue Pierre Mauroy. 06 44 64 43 29. lepresentoirille.fr

MÉERT RESTAURANT (3)

Il serait dommage de réduire Méert aux seules gaufres plates fourrées qui ont fait sa réputation. Si la pâtisserie regorge de douceurs merveilleuses, l'adresse compte aussi une excellente table, récemment reprise par le jeune chef Tom Truy-Courties, 26 ans et beaucoup de talent, formé dans les cuisines de Méert puis passé par La Laiterie à Lambersart et le Bloempot de Florent Ladeyn. Très locale et anti-gaspi, sa cuisine devrait bousculer les gourmands lillois avec ses salsifis laqués sur pigeon fumé ou ses mini huîtres cocktail à l'huile de vert de poireau. À partir de 30 € le menu du marché.

27, rue Esquermoise. 03 20 57 93 93. meert.fr

FRITES MEUNIER (2)

Pas question de quitter Lille sans avoir croqué dans une fricadelle ou une authentique croquette aux crevettes grises ou au maroilles ! Rendez-vous sur la Grand-Place où Laura et Anaud Meunier, jeune couple de trentenaires dynamiques, ont ouvert en 2018 une friterie prise d'assaut. Ici, pas de produits surgelés, les frites fraîches sont cuites minute et les croquettes faites maison. À déguster à l'étage ou à emporter en cornet. 7 € les trois croquettes. 56, place Charles-de-Gaulle (Grand-Place).

ET AUSSI

- **Rouge Barre**, autre jeune table fraîche et locavore du Vieux-Lille, dirigée par Steven Ramon, l'ancien chef de La Laiterie à Lambersart. L'adresse ne désemplit pas, à raison. 50, rue de la Halle. Réservations au 03 20 67 08 84. rougebarre.fr
- **SOLange**, le bistro gourmand du moment, accessible et convivial. Menus midi à 19 et 23 €, et 28 et 37 € le soir. 59, rue d'Isly. 09 86 37 22 50. solange-restaurant.fr
- **L'Impertinente**, un très pop salon de thé lillois ouvert en 2005 par Marine et Alexandre, où les enfants sont les bienvenus, et qui offre en journée des montagnes de douceurs, à dévorer sur place avec un thé Earl Grey, ou à emporter. 9, bd Papin. 09 83 87 34 20. l'impertinente.fr

