

AUTOUR DE LILLE

FRANCE ET BELGIQUE





**80 MAGASINS
SOUS 1 SEUL TOIT
AU CENTRE
DE COURTRAI**



in Kortrijk

www.k-in-kortrijk.be  

**STEENPOORT 2 | LU À SA DE 10H À 19H |
OUVERT TOUS LES VENDREDIS JUSQU'À 20H !
PREMIÈRE HEURE DE PARKING GRATUITE**

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de Frédéric DEFOSSEZ, Stéphanie VAN KERCKHOVE, Bérengère COMMAULT, Alizée VALLE et Céline DUCHESNE

Auteurs : Clémence TURLOTTE, Juliette COURTOIS, Emmanuelle COUTURIER, Solène WACHE, Odile BUIRETTE, Caroline DEVOS, Benoît DIDIER, Charlotte PROVIN, NÉOCTY, Marie JONQUEZ, Frédéric PINCHON, Céline HERVY CONTAL, Camille SPENDER, Stéphanie BOST, Cécile DURIEZ, Jean Baptiste ALLOUARD, Maxime TRUFFAUT, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD et Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN et Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GÉNEAU DE LAMARJIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Traffic Manager : Alice BARBIER et Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER assisté de Manon GUERIN

Responsable Régions locales : Michel GRANSEIGNÉ

Gestion commerciale : Vimla MEETOO et Asa TRAORE

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PRAEU

Chefs de Publicité Régie internationale :

Jean-Marc FARAGUT, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP, Marianne LABASTIE et Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Faïza ALILI

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Adam M'RAH

Standard : Asa TRAORE

PETIT FUTÉ AROUND OF LILLE

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Voilier, Dunkerque, Nord, Hauts-de-France, France © Pxeel-68 - iStockPhoto.com, Bière belge © tekturkdogan

© StadDamme-JanDarthet

Impression : CORLET IMPRIMEUR - 14110 Condé-en-Normandie

Achévé d'imprimer : novembre 2019

Dépôt légal : 31/12/2019

ISBN : 9782305013497

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

ESCAPADES AUTOUR DE LILLE

Est-il encore besoin de présenter la capitale des Flandres ? Cité bouillonnante toujours en quête d'innovation, joyau de l'art et de l'architecture, ville cosmopolite au carrefour de l'Europe, Lille est un livre que l'on aime parcourir.

Mais en attendant de découvrir les nouveaux chapitres de cette cité légendaire, si vous partiez à la découverte des régions qui l'entourent ? Pour cela, laissez donc la nature être votre guide. En suivant les méandres de la Lys, vous découvrirez une nature bucolique, des beffrois majestueux comme ceux d'Aire-sur-la-Lys ou Armentières et d'anciennes cathédrales industrielles. Puis, sans vous en rendre compte, vous serez arrivé en Belgique. Là, vous pourrez vous laisser emporter par la sérénité du béguinage de Courtrai ou par l'énergie des rues de la superbe cité gantoise.

En gravissant les Monts de Flandre, vous jouirez d'un panorama exceptionnel sur les moulins agitant leurs ailes dans le ciel de la région illuminé par les chaleureuses lumières de ses célèbres estaminets. A quelques kilomètres de là, c'est le Westhoek belge qui vous attend. Terre marquée par l'histoire, la région sera particulièrement mise en lumière en cette année célébrant le Centenaire de la Grande Guerre. Tout comme l'Arrageois, dont les mémoriaux s'embrasèrent en hommage à ses soldats qui ont donné leurs vies pour la paix.

Envie de prendre le large ? Découvrez le Dunkerquois, terre au carrefour des cultures française et flamande, riche de fêtes et traditions populaires qui jalonnent la vie de ses habitants. Puis remontez la Côte d'Opale, ses dunes et ses plages et laissez-vous émouvoir par ses paysages changeants. Vous voilà arrivé en Belgique. Bienvenue à La Panne, porte d'entrée du littoral belge tant célébré par les artistes du monde entier. Un peu plus loin, laissez-vous surprendre par l'exquise Bruges et son arrière-pays riche de dizaines de châteaux et abbayes et d'une nature étonnante faite de polders, de plaines verdoyantes et de villages pittoresques. Plus au sud, les villages du Hainaut, tout comme ses villes à l'influence culturelle majeure telle Mons, seront des étapes incontournables pour les visiteurs férus d'art. De retour en France, suivez la route des villes fortifiées et découvrez des joyaux comme Le Quesnoy ou Bavay. Envie de vous immerger dans une nature étonnante ? Embarquez donc pour une croisière au fil du Marais audomarois. Il y a tant de choses à voir, à découvrir, à goûter et à vivre que l'on ne veut pas trop vous en dire pour ne pas vous gâcher la surprise et le bonheur de la découverte.

Mais une chose est sûre, pour ne manquer aucun de ces trésors, n'oubliez pas votre Petit Futé : il sera le plus fidèle des compagnons de voyage.



IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

LILLE

Lille	10
-------------	----

ARTOIS - BÉTHUNOIS

Artois - Béthunois	38
Arras	38
Béthune	50
Beuvry	60
Bruay-la-Buissière.....	61
Calonne-Ricouart.....	65
Gosnay	66
Lens	68
Lillers.....	78
Marles-les-Mines	79
Noeux-les-Mines.....	80

AUDOMAROIS

Audomarois	82
Aire-sur-la-Lys	82
Arques	85
Clairmarais.....	87
Eperlecques.....	89
Fauquembergues.....	90
Houlle	91
Mametz.....	92
Saint-Omer	93
Thérouanne.....	104

HAINAUT FRANÇAIS

Avesnois.....	106
Avesnes-sur-Helpe.....	106
Bavay	108
Le Quesnoy	109
Maroilles.....	110
Maubeuge	112
Fourmies.....	116
Le Cambrésis et le Douaisis	117
Arleux	117
Aubigny-au-Bac	118

Cambrai	118
Le Cateau-Cambrésis	124
Caudry.....	126
Douai	127
Marchiennes	135
Orchies	137
La porte du Hainaut	139
Bouchain	139
Saint-Amand-les-Eaux	140
Valenciennes métropole.....	145
Condé-sur-Escaut.....	145
Valenciennes	147

LES SEPT VALLÉES

Les Sept Vallées	154
Fruges.....	154
Hesdin	155

PAYS DE FLANDRE ET DUNKERQUOIS

Pays de Flandre et Dunkerquois.....	160
Armentières.....	160
Bailleul.....	165
Bergues	169
Cassel	179
Dunkerque	185
Esquelbecq.....	219
Godewaersvelde.....	222
Gravelines	225
Hazebrouck	237
Merville	241
Steenwerck.....	242
Wormhout	244

FLANDRES BELGES

Vallée de la Lys (Leiestreek).....	248
Courtrai (Kortrijk)	248
Gand (Gent)	264
Izegem	281
Menin-Menen.....	284

Écoutez du classique.



La Radio du Rock.

Disponible en DAB+,
sur *ouïfm.fr* et sur l'application mobile gratuite

Roulers (Roeselare)	286
Waregem	294
Le Littoral belge.....	295
La Panne – De Panne	295
Koksijde	299
Nieuwpoort.....	308
Ostende	311
De Haan – Wenduine	319
Blankenberge	322
Knokke-Heist	324
Bruges	328
Arrière-pays de Bruges	353
Damme	353
Hooglede	357
Kortemark.....	357
Tielt.....	357
Torhout	359
Zeebrugge	362
Ardennes flamandes	365
Brakel.....	365
Grammont – Geraardsbergen	365
Audenarde – Oudenaarde	367
Renaix – Ronse	374
Zottegem	378
Le Westhoek.....	380
Dixmude – Diksmuide	380
Le Heuvelland.....	382
Poperinge	387
Veurne	391
Wervik	395
Ypres – Ieper	396

■ HAINAUT BELGE ■

Tournai et Wallonie picarde	404
Tournai	404
Comines.....	415
Mouscron.....	418
Le pays d’Ath et Lessines	423
Ath.....	423
Lessines	429
Le pays des Collines	430
Ellezelles	430
Le Mont de l’Enclus	433
Plaines de l’Escaut	434
Antoing.....	434
Beloeil.....	434
Bernissart	435
Péruwelz.....	436
Wiers	436
Région de Mons	437
Boussu.....	437
Frameries.....	438
Honnelles et le parc naturel des Hauts-Pays	438
La Louvière	439
Mons.....	442
Nivelles.....	449
Saint-Ghislain	451
Index	452

	accès direct à la plage		handicap malvoyant		plats cuisinés à emporter
	bar		handicap mental		room service
	blanchisserie		handicap moteur		salle de remise en forme
	climatisation		jardin ou parc		salle de jeux / tv
	discothèque		jeux		sanitaires modernes
	distributeur d’argent		lave-linge / laverie		sports nautiques
	eau potable		location de vélos		tennis
	équitation		magasin d’alimentation		tir à l’arc
	espace fumeurs		navette aéroport		toboggan aquatique
	établissement non-fumeurs		pêche		ventilateur
	fitness		piscine intérieure		vidange wc
	golf miniature		piscine extérieure chauffée		voile
	handicap malentendant		piscine extérieure		



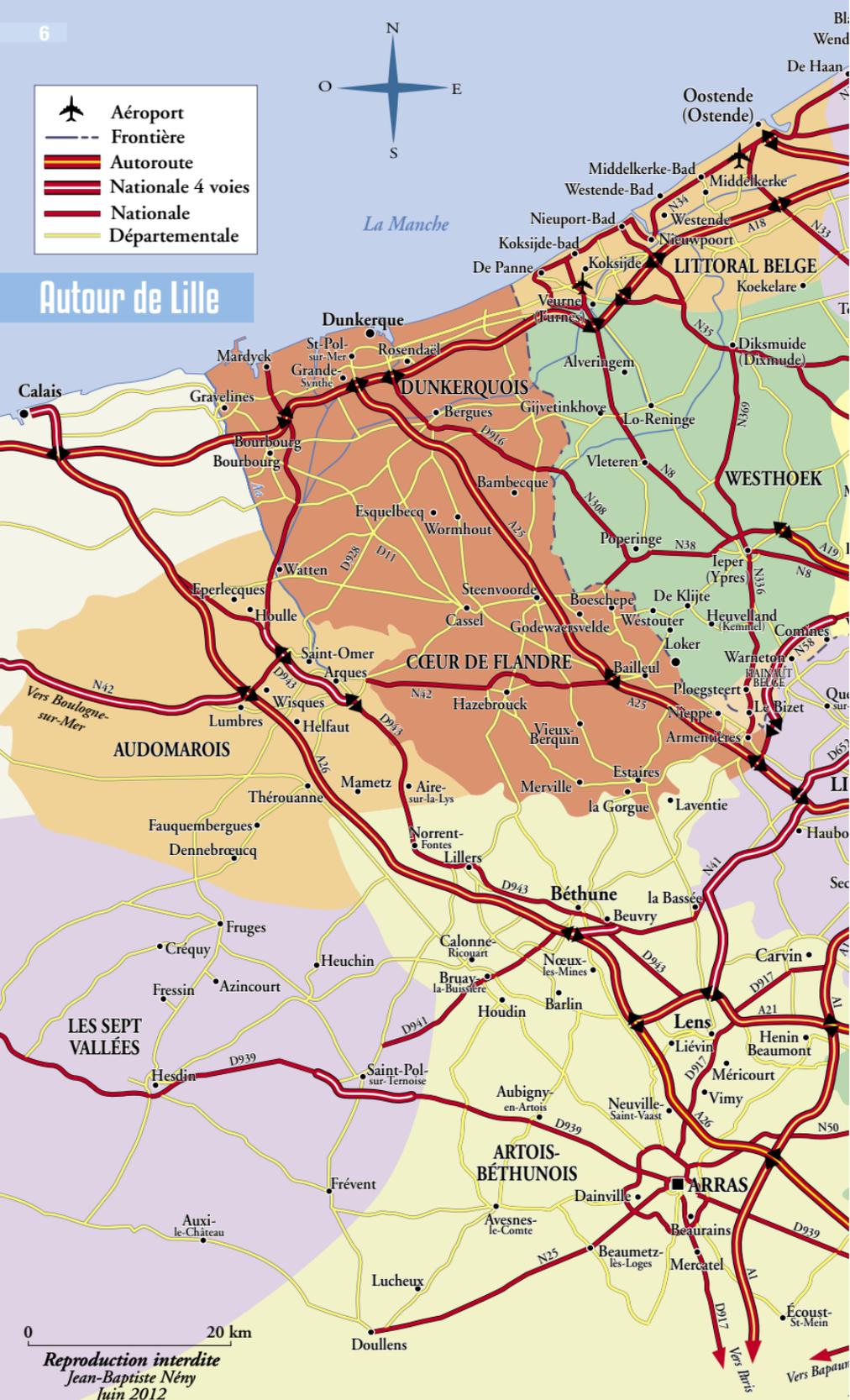
Musée de l'Hospice Comtesse.

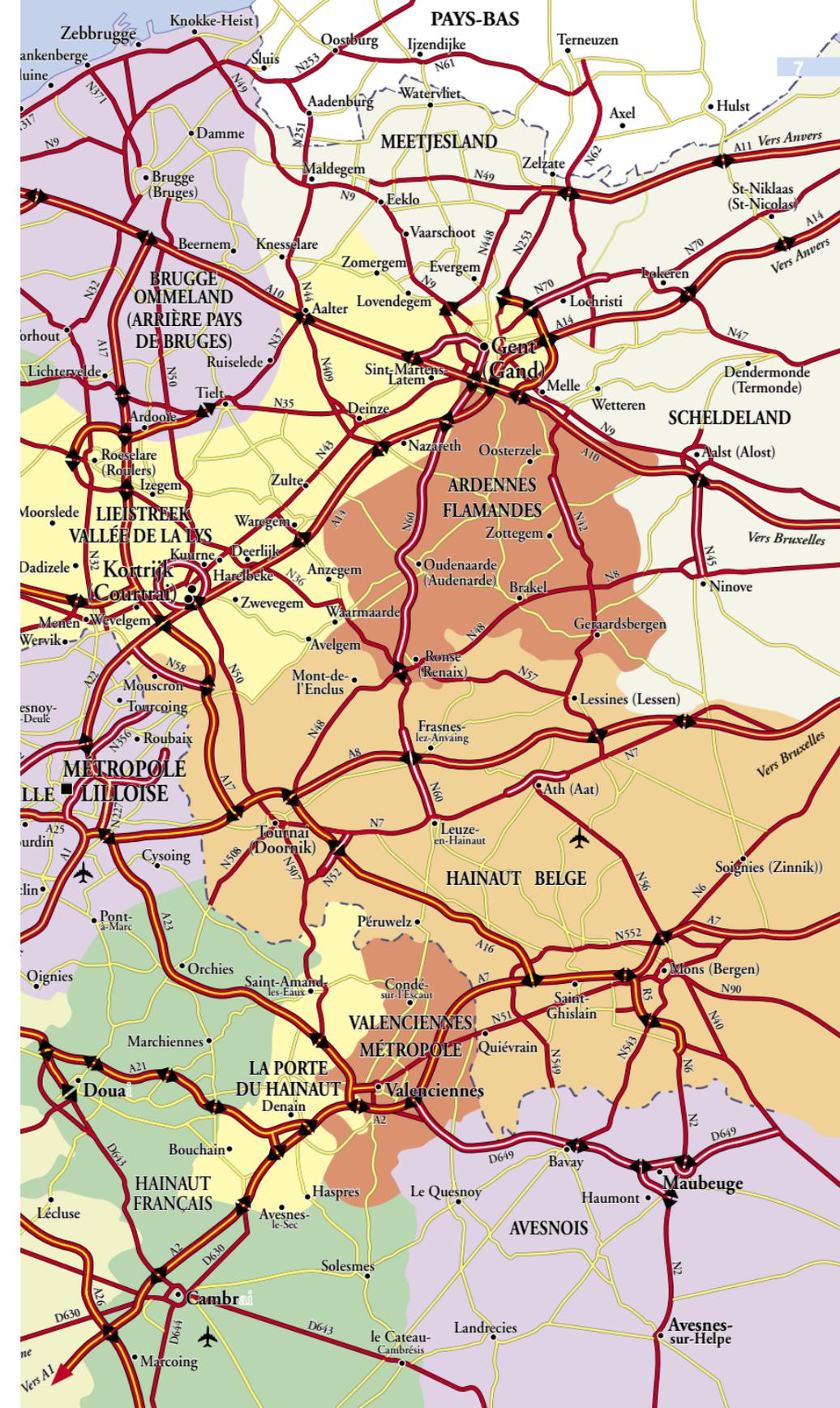
© PRODUCTION PERIGÉ - FOTOLIA



	Aéroport
	Frontière
	Autoroute
	Nationale 4 voies
	Nationale
	Départementale

Autour de Lille





Façades typiques de Lille.

© PICTARENA - FOTOLIA



LILLE



LILLE



Lille, chef-lieu du département du Nord. Avec Roubaix et Tourcoing, le triangle lillois dépasse largement le million d'habitants. Riche ville drapière des Flandres, Lille fut prise en 1667 par Louis XIV, reprise par les Hollandais en 1708 malgré les fortifications de Vauban puis revint définitivement à la France au traité d'Utrecht en 1713. Le site de Lille semble avoir été occupé dès l'époque gallo-romaine. Mais le premier document écrit date de 1066 : la Grande Charte de Baudouin V, comte de Flandre, dote Lille de la collégiale Saint-Pierre. A cette époque la Deûle traversait la ville en de multiples bras, et une rupture de pente obligeait le déchargement des bateaux jusqu'à une autre section. D'où la naissance d'un noyau urbain sur cette insula, Isle... Lille. Au XIII^e siècle l'activité commerciale s'intensifie et privilégie les contacts avec l'Angleterre et la Hanse germanique. Les rois de France convoitent de plus en plus Lille et la Flandre. En 1214, la bataille de Bouvines oppose le roi de France, Philippe Auguste, à la coalition de l'empereur germanique, du roi d'Angleterre et du comte de Flandre. Victoire française, le comte Ferrand est fait prisonnier. Son épouse, la comtesse Jeanne doit gérer seule le comté. Elle crée de nombreuses fondations charitables – hospice Comtesse en 1237. Marguerite de Flandre épouse Philippe le Hardi en 1363 et apporte la Flandre à la Bourgogne. Lille devient l'une des capitales de l'Etat bourguignon et vit sous le faste quasi royal des ducs de Bourgogne jusqu'en 1482. Sous le règne de Philippe le Bon se tiennent le premier chapitre de l'ordre de la Toison d'or en 1431, prestigieuse confrérie chevaleresque, et le somptueux banquet du « vœu du Faisan » en 1454. De 1482 à 1667, Lille vivra près de 180 ans sous domination austro-espagnole. En 1477, Marguerite de Bourgogne épouse de Maximilien d'Autriche, de la famille des Habsbourg. Puis Lille et toutes les provinces des Pays-Bas passent sous domination espagnole lorsque Charles, comte de Flandre, devient roi d'Espagne puis empereur, en 1521, sous le nom de Charles Quint. Louis XIV, époux de l'infante Marie-Thérèse, prend la ville de Lille en 1667 et l'intègre au royaume de France. Vauban, ingénieur du roi, construit alors « la reine des citadelles » de 1667 à 1670. D'avril à décembre 1672, le gouverneur de la ville par intérim n'est autre que Charles de Batz-Castelmore, capitaine lieutenant de la première compagnie des mousquetaires... le comte d'Artagnan ! Durant la guerre de succession d'Espagne, les Hollandais occupent la ville qui redevient française en 1713. Lille n'échappe pas aux guerres révolutionnaires et, en 1792, les archiducs assiègent la ville qui résiste grâce à l'héroïsme de ses habitants. La statue de la déesse, édifiée en 1845, commémore cet épisode glorieux de l'histoire de Lille. L'essor industriel du Second Empire favorise en 1858 le dernier agrandissement de Lille. La ville annexe alors les communes de Wazemmes, d'Esquermes, de Moulins puis de Fives et de Saint-Maurice. La communauté urbaine de Lille compte 87 communes. C'est à Lille qu'a été officialisée la décision de construction du tunnel sous la Manche.

■ MAISON DU TOURISME DU NORD

54-56, rue Jean Sans Peur

☎ 03 20 14 57 57

www.tourisme-nordpasdecalais.fr

contact@cdt-nord.fr

La Maison du Tourisme du Nord n'est pas un office de tourisme mais un comité dont les objectifs sont de soutenir l'économie touristique en mutualisant les moyens de nombreux organismes et favoriser le développement d'entreprises et de structures dédiées au tourisme. Elle regroupe notamment le Service tourisme du Département du Nord, l'Agence de Développement et de Réservation touristiques du Nord, l'Union Départementale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative du Nord. Ce comité est un organisme hyperactif à l'échelle régionale qui – en plus de promouvoir le tourisme à travers de vraies relations avec la presse nationale et étrangère – recense et regroupe toutes les données et statistiques en rapport. L'une des autres missions du Comité consiste également à dynamiser la région, à aider la création d'événements en tous genres et à les promouvoir. Via *J'adore le Nord*, animé par l'ADRT, le grand public a accès à de nombreuses activités à faire dans le Nord.

■ OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE LILLE

Place Rihour

Rue du Palais Rihour

☎ 08 91 56 20 04

www.lilletourism.com

contact@lilletourism.com

Métro Rihour.



Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 16h30. City Pass : 25 € (24h), 35 € (48h), 45 € (72h). City Tour (durée : 1h15) : 14 € (12 € en cas de réservation sur Internet), au départ de l'office de tourisme.

Voilà qui est bien pratique. En vous rendant à l'Office de Tourisme de Lille pour préparer votre découverte de la ville, vous commencez en réalité déjà votre visite ! Eh oui, l'Office occupe la salle des gardes située au rez-de-chaussée du superbe Palais Rihour. Sa construction fut commencée en 1453 sous le règne de Philippe Le Bon, célèbre Duc de Bourgogne ; ce qui en fait l'un des seuls témoins de l'architecture gothique flamboyant de Lille. L'équipe sympathique et efficace de l'Office vous propose différentes visites guidées et met à votre disposition des brochures très intéressantes indiquant des itinéraires pour les piétons ou les cyclistes. On vous y vend aussi le City Pass Lille Métropole. Muni de celui-ci, vous bénéficiez d'un accès gratuit à un grand nombre de musées, sites et prestations touristiques, ainsi qu'au réseau de transports en commun de Lille Métropole (métro, bus, tramway), plus des avantages shopping et restaurants.

JE VOIS
UN BEAU VOYAGE
ET UN MENU PREMIUM
À 8,90 € !



POUR VOS DÉPLACEMENTS, PAS BESOIN
DE CONSULTER MADAME IRMA...



Sanef & Vous, l'appli qui voyage avec vous

Retrouvez les infos trafic,
la radio Sanef 107.7,
les enseignes de votre trajet,
le prix des carburants...

A TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT SUR :



sanef.com



 sanef



Vue aérienne du centre ville de Lille.

Notez que le pass valable 3 jours vous ouvre des portes au-delà de Lille, dans la région, et donne un accès gratuit et illimité au réseau TER SNCF. A l'étage, ne manquez surtout pas la salle du Conclave et la sacristie baignée d'une lumière très particulière grâce à ses superbes vitraux. L'Office de Tourisme y organise souvent des expositions. Muni de vos plans et brochures, vous voilà prêt à partir à la découverte de la belle cité lilloise !

■ CITY TOUR Office de tourisme Place Rihour

☎ 03 59 57 94 00

www.lilletourism.com
contact@lilletourism.com

Pas de City-Tour le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} week-end de septembre et le 25 décembre. 4 départs par jour à 10h, 11h30, 14h et 15h30. Durée de la visite 1h15. Adulte : 12 €. Tarif Réduit : 10 € (étudiants, demandeurs d'emploi, seniors et groupes à partir de 4 pers). Visite guidée (système audio/vidéo proposé en 9 langues).

Avec le City Tour, montez à bord d'un bus panoramique à la toiture transparente et décapotable et partez à la découverte des secrets de la cité lilloise. Vous serez incollables sur l'histoire de la ville, son patrimoine ou son art de vivre. Totalement ludique, la visite qui dure 1h15, se fait audiovisuelle. Muni de casques individuels, vous pourrez regarder les écrans mis à disposition dans le car. Le dispositif retrace, en archives et en musique, la passionnante histoire de la capitale des Flandres. Mais le mieux est encore de profiter des grandes baies vitrées pour regarder ce beau paysage urbain défiler devant vos yeux. D'Euralille au Palais des Beaux-Arts, en passant par le Vieux-Lille, vous découvrirez les richesses architecturales de la ville et vivrez un moment vraiment original.

■ LE GRAND HUIT

2, avenue Léon-Jouhaux

☎ 06 08 25 74 91 – www.legrandhuit.eu
legrandhuit8@gmail.com

Activités possibles tous les jours sur réservation. Pour les visites guidées de Lille en vélo : du vendredi au dimanche à 10h. Pour le stand-up paddle, les mercredi, jeudis et samedis (en fonction du niveau). Pour la plupart des activités : 22 €/pers. Visite guidée. Animations.

Le Grand Huit est une association pas comme les autres qui propose de visiter Lille de manière originale et par le biais d'activités ludiques et parfois vraiment insolites ! L'association a vu le jour en mai 2012 et depuis ses fondateurs ne cessent de multiplier les projets pour promouvoir une mobilité respectueuse de l'environnement et surtout pour réinvestir la ville et ses espaces qu'ils soient naturels ou urbains. Au programme ? Des visites guidées sur un beau vélo hollandais de jour comme de nuit, des initiations au stand-up paddle sur la Deûle et prochainement la visite de Lille en trottinette. Et ce ne sont là que quelques-unes des activités proposées. Mais si vous voulez vraiment rigoler, alors il faut absolument tester l'un des vélos fun : le grand huit, le tandem inversé, le vélo impossible avec direction inversée ou bien encore le micro bike vous garantissent de grands moments de rire et d'émotion. A noter que toutes ces activités sont proposées aux particuliers mais aussi aux entreprises. En participant aux activités, vous cotisez à l'association et prenez ainsi part à un beau projet plein de sens. Alors pourquoi se priver ?

■ LES GREETERS DU NORD

3, rue du Palais Rihour ☎ 03 20 57 59 59

<http://nord.greeters.online>
slesur@cdt-nord.fr

Réservation obligatoire sur le site des Greeters du Nord. Gratuit.

Vous ne connaissez pas les Greeters ? Ce sont des habitants passionnés et bénévoles qui se proposent pour vous faire découvrir leur ville ou la région. Que vous vouliez visiter la ville avec un passionné d'architecture, découvrir des restaurants bien atypiques, connaître les boutiques rares et extraordinaires cachées entre deux rues ou encore connaître l'anecdote de cette statue surprenante, le Greeter est là pour vous accompagner et vous guider. Une manière bien différente de partir à la découverte de la ville et de ses habitants. Pour organiser la rencontre, il vous suffit de réserver votre Greeter sur leur site Internet selon vos affinités et vos centres d'intérêt.

■ TRADI'BALADE

28, place du Général-de-Gaulle

☎ 03 20 51 10 29

www.tradibalade.com

contact@tradibalade.com

Les bureaux sont ouverts tous les jours de 9h30 à 13h et de 14h à 19h. Les visites ont lieu tous les jours de 9h à 20h30 ou 21h30, sur réservation. Gratuit jusqu'à 7 ans (moitié prix pour les moins de 11 ans). Visite 30 min : de 19 à 39 €/pers (en fonction du nombre de passagers). Visite 45 min : de 29 à 55 €. Visite 1h : de 33 à 70 €. Visite 1h30 : de 45 à 100 €/pers. Pour les suppléments, compter entre 5 et 40 € en plus selon l'étape choisie. Visite guidée.

Envie de visiter Lille autrement ? Loin des bus touristiques, vous pouvez choisir une visite commentée par un chauffeur/guide à bord d'une 2CV. Grâce aux différents circuits proposés (La Déesse / Napoléon III / Citadelle / Beffroi), vous serez incollable sur l'histoire des monuments et rues célèbres de la ville. La visite de 30 min est plutôt ciblée sur le Vieux-Lille et ses jolies petites rues. Celle de 1h30 vous emmènera voir tous les monuments et lieux à connaître sur Lille.

Après la visite (ou même dans la 2CV), vous pourrez poursuivre l'aventure en dégustant de bons produits du terroir, des chocolats venus tout droit d'une chocolaterie traditionnelle du Vieux-Lille, faire une halte « bière du Nord », déguster des gaufres artisanales... Ces services supplémentaires sont bien sûr à réserver en même temps que votre balade. A faire en famille ou même entre collègues, ces visites uniques et vraiment originales vous donnent un autre regard sur la ville et son histoire.

Pour s'y rendre

■ GARE LILLE-EUROPE

1, place François-Mitterrand

☎ 36 35

www.gares-sncf.com

M° Lille Europe, Navette reliant la gare à l'aéroport



Ouvert du lundi au samedi de 5h10 à 23h25 ; le dimanche et les jours fériés de 5h10 à 0h30.

Dans le quartier moderne d'Euralille, la gare Lille-Europe accueille les TGV internationaux à destination ou en provenance d'Europe du Nord (Belgique, Pays-Bas, Allemagne), le Thalys de Bruxelles et d'Amsterdam,

l'Eurostar desservant Londres, Bruxelles et Disneyland, les TGV venant de toute la France et les TGV inter-régionaux. Le métro est gratuit entre les gares Lille-Flandre et Lille-Europe sur présentation du titre de transport SNCF en correspondance – sachant que moins de dix minutes à pied suffisent pour aller d'une gare à l'autre. Sur place, presse, petite restauration, sanitaires, et autres services pratiques vous attendent pour patienter en attendant l'arrivée de votre train.

■ GARE LILLE-FLANDRES

Place de Buisses

☎ 36 35

www.gares-en-mouvement.com



Ouvert du lundi au samedi de 5h à 0h ; le dimanche et les jours fériés de 6h10 à 0h.

Superbe gare à la parisienne, et pour cause : il s'agit de l'ancienne Gare du Nord de la capitale, entièrement démontée et reconstruite à Lille quand elle fut devenue trop petite pour Paris. Elle accueille tous les TER Nord-Pas-de-Calais, les liaisons belges vers Ostende, Anvers, Tournai, Mons... La presque totalité des TGV à destination de la Gare du Nord à Paris en partent. Métro gratuit entre les gares de Lille-Flandres et Lille-Europe sur présentation du titre de transport SNCF en correspondance (moins de dix minutes à pied suffisent pour aller d'une gare à l'autre). Moderne et agréable, la gare accueille de nombreuses boutiques dont les célèbres enseignes Décathlon et Marks & Spencer.

Pour y circuler

■ TRANSPOLE

Service Relation Client

276, avenue de la Marne

MARCQ-EN-BAROEUL

☎ 03 20 40 40 40

www.transpole.fr

contact@transpole.fr

Tramway Ceraisa-Centre d'affaires

Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 20h ; le samedi de 9h à 20h. Pour les horaires des différentes agences Transpole de la métropole, rendez-vous sur le site internet.

Transpole est un acteur majeur de la vie lilloise et de la métropole. Cette société gère le réseau de transports en commun de voyageurs dans toute la communauté urbaine de Lille. Ces transports se déclinent en plusieurs types et concernent aussi bien les lignes de métro, que le tramway et le bus. Inauguré en 1983, le métro lillois possède deux lignes qui relient aujourd'hui l'hôpital Saint-Philibert de Lomme au CHU Dron de Tourcoing (ligne 2) et le CHRU de Lille aux 4 Cantons Stade Pierre Mauroy de Villeneuve-d'Ascq (ligne 1). Ce sont les stations Gare de Lille-Flandres et Porte des Postes qui permettent de rejoindre les différents arrêts du réseau grâce à ces deux lignes communes. Vous pourrez trouver des espaces d'accueil dans les stations République Beaux-Arts, Gare Lille Flandres, Tourcoing Centre et Roubaix Téléport. Le site Internet Transpole vous permettra d'organiser votre itinéraire en fonction de vos stations de départ et d'arrivée.

Points d'intérêt

Monuments

■ BEFFROI DE LILLE

215, rue de Paris

☎ 03 59 57 94 00

www.lilletourism.com

Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 juillet et 25 décembre. Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Dernières montées à 12h30 et 17h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 7,50 € (6 € en ligne). Gratuit les 1ers mercredis de chaque mois. Visite guidée. Boutique.

Construit par l'architecte Dubuisson entre 1924 et 1932, le beffroi de Lille compte une centaine de marches à gravir avant d'accéder à l'ascenseur (sauf si vous préférez l'escalier). Une fois au sommet (104 m de haut !), on bénéficie d'une vue à 50 km à la ronde, sur les différents quartiers de la ville et au-delà. Ce beffroi ouvrier, commandé à l'époque par une mairie socialiste, fait face au beffroi de la chambre de commerce et d'industrie, celui des patrons, implanté dans le centre-ville. L'hôtel de ville a été classé Monument historique en 2002. Son beffroi, comme 22 autres en Nord-Pas-de-Calais et Picardie, est sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2005.

■ CATHÉDRALE NOTRE-DAME-DE-LA-TREILLE

Place Gilleson ☎ 03 20 31 59 12

www.cathedralelille.com

cathedraledelatreille@gmail.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h30. Juillet et août : de 12h à 20h. Gratuit. Visite guidée (le Dimanche à 15h ou sur réservation).

La cathédrale Notre-Dame-de-la-Treille est née d'un rêve fou au XIX^e siècle. Au cœur du Vieux-Lille, cet édifice de style gothique est la dernière cathédrale du XX^e siècle. Sa construction s'est en effet prolongée de 1854 à 1999 ! Notre-Dame-de-la-Treille, alors basilique, n'est désignée

cathédrale qu'en 1914 par le pape Pie X. Le projet, de grande envergure, nécessite modifications et renoncements : la façade est parée provisoirement de briques en 1947. En 1990 renaît le projet d'achever la cathédrale, grand vaisseau sans visage. Un projet de façade contemporaine de Pierre-Louis Carlier et Peter Rice est retenu. Si elle déroute souvent le visiteur quant à son esthétique générale, ne manquez pas l'effet de lumière qui irradie la nef grâce à la translucidité du marbre et de la rosace du peintre lillois Ladislav Kijno. À l'intérieur, le chemin de croix vous guide vers l'autel. Admirez aussi le retable du Rosaire, œuvre contemporaine de style gothique, et les ouvrages des maîtres-verriers témoignant des aspirations poétiques et spirituelles des hommes. Depuis 2008, la cathédrale résonne de son grand orgue, venu de la Maison de la Radio ! Ses 7 600 tuyaux (pesant 41 tonnes) en font l'un des orgues les plus importants de France.

■ CITADELLE

Avenue du 43^e Régiment d'Infanterie

Terrain militaire fermé au public, sauf visites guidées organisées par l'Office de tourisme.

Surnommée la Reine des citadelles, car elle est la seule en France à former une étoile complète, la citadelle de Lille est la première grande réalisation personnelle du maître de la poliorcétique Vauban, qui lui fut confiée par Louis XIV. Débutée en 1670 dans ce terrain marécageux formant à lui seul un obstacle naturel pour les assiégeants, elle se présente sous la forme d'un pentagone régulier long de 2 km et renforcé de puissants bastions à l'intérieur desquels les bâtiments s'implantent selon une disposition radiale dégagant une grande cour centrale. Cher au cœur de Vauban, ce joyau de la fortification du XVII^e siècle, aujourd'hui encore habitée par les militaires, se visite sur réservation, en contactant l'office de tourisme de Lille. La Porte Royale décorée des emblèmes de la royauté française, la Porte Dauphine (ornée de décorations militaires et d'une représentation du Roi Soleil) et l'Arsenal y sont tout particulièrement admirables, ainsi que la petite chapelle baroque au milieu de la cour. Le vaste parc qui l'entoure est le lieu de promenade favori des familles.



La citadelle Vauban.

■ ÉGLISE SAINT-MAURICE

8, parvis Saint-Maurice ☎ 03 20 06 07 21

www.paroissesdelille.com

Métro Gare Lille Flandres

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 18h ; le samedi de 11h à 19h ; le dimanche de 14h30 à 20h. *Gratuit.* Sacrement de Réconciliation le lundi de 15h30 à 18h, du mardi au vendredi de 15h à 17h30, le samedi de 15h à 18h (juillet-août : uniquement le vendredi de 15h à 17h30). En plein cœur de ville, entre la gare Lille Flandres et la Grand-Place, cette église est l'un de bijoux de Lille. Érigée entre le XIV^e et la fin du XIX^e siècle, dans un style gothique, néo-gothique, elle impressionne par la taille de sa nef, de son chœur et de ses transepts, sans oublier sa large façade, avec le clocher à la flèche ajourée interminable, planté au milieu. L'église abrite une collection exceptionnelle d'œuvres provenant d'anciens couvents de la ville. Ses vitraux majestueux datent de la fin du XIX^e siècle et sont l'œuvre du peintre-verrier lillois Charles Gaudalet (certains verrières ont été restaurées suite à leurs destructions lors des bombardements des Première et Seconde Guerres mondiales. Aujourd'hui, l'église Saint-Maurice est l'un des trois clochers de la Paroisse Saint-Eubert. Elle accueille des expositions et rendez-vous culturels. Elle est aussi un havre de paix dans la ville, où l'on s'arrête pour se reposer, prier, se réconcilier avec Dieu.

■ MAISON NATALE

CHARLES DE GAULLE

9, rue Princesse ☎ 03 59 73 00 30

www.charles-de-gaulle.org

maisondegaulle@lenord.fr

Attention, fermée pour travaux jusqu'en novembre 2020. La maison natale de Charles de Gaulle, que l'on peut visiter, est en fait la demeure de ses grands-parents maternels. Charles de Gaulle est né dans cette maison bourgeoise le 22 novembre 1890 et y a passé beaucoup de temps lors de ses jeunes années. En 1947, la maison est vendue et cesse d'appartenir à la famille. En 1971, elle passe aux mains de l'Institut Charles de Gaulle et la Maison natale ouvre ses portes au public douze ans plus tard. Il faudra attendre 1990 pour que celle-ci soit inscrite sur la liste des Monuments historiques. En 1992, la Fondation Charles de Gaulle prend le relais et entreprend de nombreuses réflexions pour réhabiliter le lieu. À la fin des travaux, en 2005, la Maison se compose de trois parties : la partie logis, un espace d'expositions temporaires et un centre de documentation doté d'un auditorium. Aujourd'hui le lieu est administré par le Conseil départemental du Nord, qui en a fait un lieu de rencontres, d'échanges et de débats sur l'Histoire contemporaine. Lors de la visite, vous pourrez découvrir celui qui allait devenir le général de Gaulle à travers ses souvenirs de famille et des objets personnels. Le portrait est intime et retrace la genèse d'un tempérament qui allait lancer l'appel du 18 juin, conduire la Résistance et devenir le premier président de la Ve République. Vous apprendrez à connaître ses origines, son éducation, ses principes, sa culture immense et d'où vient son profond respect pour la patrie. Chacune des pièces de la maison rappelle un épisode de la vie et de la jeunesse de Charles de Gaulle. Une visite inoubliable pour les amoureux de

l'Histoire et tous ceux qui veulent découvrir qui était véritablement Charles de Gaulle.

■ PALAIS RIHOUR

42, Place Rihour ☎ 08 91 56 20 04

Renseignements et visites auprès de l'Office de Tourisme. Le palais Rihour rappelle le souvenir des ducs de Bourgogne. En effet, c'est en 1453 que Philippe le Bon (1396-1467) commença à l'édifier sur l'îlot marécageux du Rihoul, et il fut terminé vingt ans plus tard par son fils, Charles le Téméraire. Bien que l'escalier d'honneur et la salle du conclave soient les uniques restes de l'incendie de 1916, ce palais demeure l'un des rares vestiges lillois de l'architecture gothique flamboyante : admirez les ogives élancées dans la salle de garde, la chapelle et la sacristie aux superbes vitraux et fenêtres à meneaux qui accueille régulièrement de très belles expositions temporaires. Un témoin exceptionnel de l'histoire de la cité.

■ PORTE DE PARIS

10, place Simon Vollant

☎ 03 20 54 53 76

www.lilletourism.com

contact@lilletourism.com

La Porte de Paris est l'une des portes qui composent les anciens remparts de la ville. Elle fut reconstruite entre 1685 et 1692, pour devenir un arc de triomphe à la gloire de Louis XIV et de ses succès militaires. Elle fut édifée par l'architecte Simon Vollant, qui donna son nom à la place où elle est située. Chef d'œuvre de l'art militaire, elle est classée Monument historique dès 1875. Elle possède deux façades différentes pour représenter l'entrée et la sortie de la ville. D'une hauteur de 32 m, son côté massif rend hommage à la rigueur militaire. Sur sa partie centrale, on remarque les armoiries de Lille, alors que les figures baroques au sommet rappellent les fastes de la cour de Louis XIV. Depuis 2004 a été entrepris une restauration de ses décorations guerrières, fortement endommagées par le temps.



■ VIEILLE BOURSE

30, place du Général-de-Gaulle

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. *Marché de livres neufs et anciens et de cartes postales. Soirées tango le dimanche soir, de juillet à septembre. Gratuit.*

Entre l'Opéra et la Grand Place, c'est un havre de paix. Construite au XVII^e siècle dans le style flamand, elle se compose de vingt-quatre maisons identiques disposées en carré. Les échoppes d'autrefois ont fait place aux cafés et boutiques. Les façades, colonnes, portes, fenêtres, la toiture sont magnifiquement ornées. La statue dorée de Mercure, dieu du commerce, pointe au sommet du campanile. Mais le secret de la Vieille Bourse est intérieur. On y entre par l'un des quatre portails en bois surplombés des lions de Flandre, souvenir de l'époque où la ville appartenait aux Pays-Bas. Le silence s'installe. On échange à voix basse avec les bouquinistes, on feuillette une BD ou un vieux livre d'art, on regarde quelques breloques et antiquités, on est captivé par les joueurs de go ou d'échecs. Rendez-vous des numismates, philatélistes et autres collectionneurs. De juillet à septembre, le dimanche soir, on y danse le tango. La Vieille Bourse, ce lieu dépaysant, unique, magique.

Musées

■ MUSÉE DE L'HOSPICE COMTESSE

32, rue de la Monnaie

☎ 03 28 36 84 00

mhc.lille.fr

mhc@mairie-lille.fr

M° Gare Lille Flandres



Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mercredi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans (demandeurs d'emploi, amis des musées de Lille). Adulte : 3,70 € (tarif réduit : 2,60 € pour les étudiants et les 12-25 ans). Audio-guide : 2 €. Accueil enfants. Visite guidée (sur inscription, durée 1h, 5,70€/4,60€). Animations.

Dans une rue typique du Vieux-Lille, la rue de la Monnaie, l'Hospice Comtesse offre au public un voyage architectural, environnemental, politique et social, dans le Lille du XI^e siècle au XVIII^e siècle. À l'origine, le lieu était un hôpital fondé en 1237 par la comtesse Jeanne de Flandre. Depuis 2012, une guette disparue depuis des siècles a été érigée pour faire retrouver au bâtiment sa silhouette originale, attestée par d'anciennes illustrations. À l'intérieur du musée, vous pouvez admirer des collections de peintures et de sculptures d'influences flamande, hollandaise et française. Au rez-de-chaussée du bâtiment, vous visitez l'intimité d'une maison flamande lors des XVII^e et XVIII^e siècles : la cuisine, le réfectoire, le mobilier, mais aussi la chapelle, la pharmacie et le jardin médicinal qui rappellent la vocation première du lieu. À l'étage, se trouve le dortoir des religieuses où l'on peut voir aujourd'hui des collections d'arts illustrant la vie lilloise de l'Ancien Régime à la Révolution française. Dans la cour d'honneur, la salle des malades datant du XV^e siècle, accueille régulièrement des expositions temporaires, notamment des expositions d'art contemporain !

■ MUSÉE DES CANONNIERS SÉDENTAIRES

44, rue des Canonniers

Entrée du public rue des Urbanistes

☎ 03 20 55 58 90

museedescanonniers@orange.fr

Contacter le musée avant votre visite. Basse saison : ouvert le samedi de 10h à 17h. Haute saison : le samedi de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée (possible pour des groupes, contacter directement le musée pour réserver).

Le musée des Canonniers sédentaires est le plus ancien musée de Lille. Il s'est constitué à partir de 1849 autour de sa tenue du général Négrier, préservée dans un cénotaphe dessiné par l'architecte Benvignat et surmonté d'un buste signé Théophile Brat. Quant au bataillon des Canonniers de Lille, il existe depuis 1483 : c'est l'un des plus anciens corps d'artillerie d'Europe. En reconnaissance de leur brillante conduite, lors du siège de 1792 contre les Autrichiens, Napoléon Bonaparte fit don de cet ancien couvent des sœurs urbanistes aux canonniers de Lille. Les 1 500 pièces de la collection évoquent les cinq siècles d'histoire du bataillon, au travers de sculptures, gravures et armes, parmi lesquelles figurent

deux canons de Gribeauval de l'époque napoléonienne. La guerre de 1870 est également évoquée, notamment par le souvenir du général Faidherbe, figure attachée à la ville de Lille. Une collection d'anciens plans de la ville retrace l'histoire de la cité.

■ MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE DE LILLE

19, rue de Bruxelles

☎ 03 28 55 30 80

mhn.lille.fr

contact-mhn@mairie-lille.fr

M° République Beaux-Arts ou Mairie de Lille

Fermé le mardi, le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 14 juillet, le 15 août, le week-end de la braderie de Lille, le 1^{er} novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h30 à 17h30 ; le week-end de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans (demandeurs d'emploi, amis des musées de Lille). Adulte : 3,70 € (tarif réduit : 2,60 € pour les étudiants et les 12-25 ans). Gratuit pour tous : le 1^{er} dimanche de chaque mois, lors de la nuit des musées, des journées du patrimoine, de la fête de la science et des soirées événementielles. Accueil enfants. Visite guidée. Animations.

Le premier musée d'histoire naturelle a été inauguré en 1822 dans les locaux de l'Hôtel de Ville de Lille mais s'installe qu'en 1902 dans ses locaux actuels, à proximité du parc Jean-Baptiste Lebas. Ses collections expriment la complexité du monde vivant et exposent sa diversité, attirant ainsi l'attention des visiteurs sur la fragilité des équilibres écologiques. Il y a une présentation complète de tous les oiseaux d'Europe et un insectarium. La très longue histoire (400 millions d'années) des phénomènes qui ont façonné les paysages du Nord est racontée le long d'un parcours qui explique pourquoi la région est riche en charbon. N'hésitez pas à vous perdre dans ce musée où vous découvrirez ou redécouvrirez des milliers d'animaux venus du monde entier. Le lieu est immense et mérite à lui seul le détour. La visite avec des enfants est agréable et facile. Des expositions temporaires ainsi que des ateliers et soirées, pour les petits comme les grands, sont organisés tout au long de l'année. A noter que le musée a inauguré fin 2015 sa nouvelle verrière.

■ PALAIS DES BEAUX-ARTS

Place de la République

☎ 03 20 06 78 00

www.pba-lille.fr

M° République Beaux-Arts



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mercredi au dimanche de 10h à 18h. Accueil billetterie jusqu'à 17h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 € (expositions temporaires : 10 €. Expo + Collections : 11 €). Happy hour : tarif réduit pour tous à partir de 16h30 du lundi au vendredi. Tarif réduit : collections 4 €, exposition 7 €, expo+coll 8 €. Accueil enfants. Visite guidée (nombreuses visites guidées thématiques proposées, entre 30min et 1h, de 4 € à 8 € selon formule). Restauration (réservation au 09 51 60 07 56). Boutique. Animations. Programme des animations et visites sur le site.

Est-il encore besoin de présenter le Palais des Beaux-Arts de Lille ? Considéré à juste titre comme l'un des plus beaux musées de France, le Palais des Beaux-Arts est un lieu à nul autre pareil. Jugez plutôt... ce sont plus de 60 000 œuvres qui s'exposent sur 22 000 m² au regard de plus de 255 000 visiteurs chaque année. L'histoire du Palais remonte à 1892, année de son inauguration. A l'époque le maire de Lille avait des projets d'aménagement grandioses, mais faute de financements, il dû revoir ses exigences à la baisse ! Malgré tout, le Palais ainsi construit impressionne et remplit parfaitement son rôle d'écrin pour les œuvres. Son succès est phénoménal et ne cesse de croître au fil des années. Tant et si bien que dans les années 90, un grand projet de réaménagement est lancé. Les architectes Ibos et Vitart transforment le musée, creuse des fondations pour y intégrer l'atrium, véritable cœur du musée, et ajoute une annexe, le désormais célèbre bâtiment-lame dont la structure en verre reflète la partie ancienne du Palais, agrandissant ainsi ses dimensions et lui rendant la majesté dont avait rêvé son fondateur. A l'intérieur, les plus grands artistes et les plus belles œuvres s'affichent. De Rodin à Picasso, de Delacroix à Sisley, de Rubens à Monet en passant par Goya et Claudel, les chefs-d'œuvre s'exposent dans de superbes salles aménagées selon les périodes et les pays. Ecole française ou flamande, galeries hollandaise ou italienne, galerie de sculptures, ou encore cabinet de dessins et galerie de céramique... tous les styles, tous les genres sont représentés. Sans oublier les célèbres plans reliefs des villes fortifiées par le génial Vauban qui sont présentés au sous-sol du Palais... un choix très symbolique qui place l'histoire comme fondation et soutien de ce merveilleux Palais. Ateliers, visites guidées, visites thématiques... le musée met à votre disposition de nombreuses animations pour découvrir ce patrimoine hors du commun. Mais le Palais des Beaux-Arts n'est pas un lieu statique et fermé. Bien au contraire, il vit et vibre avec son temps. Depuis le mois de juin 2017, soit 20 ans tout juste après sa grande rénovation, un projet scientifique et culturel d'envergure a été lancé pour faire entrer pleinement le Palais dans l'ère du digital et de l'innovation. La première phase de ce plan qui doit se terminer en 2022 a consisté en une redéfinition complète de l'atrium, ce lieu bien connu des visiteurs, ce centre de passage névralgique. Préparez-vous à entrer dans un nouvel univers et à vivre une expérience muséographique inédite. Dans l'incroyable espace Gigapixels vous allez pouvoir plonger en immersion dans l'œuvre de votre choix. Sur des écrans tactiles 4K vous allez pouvoir zoomer à l'envie et voir et ressentir l'œuvre comme jamais auparavant. Grâce à des tables tactiles, vous allez pouvoir naviguer à travers 350 chefs-d'œuvre et créer votre propre parcours de visite que vous pourrez télécharger et imprimer via une application spécialement conçue pour les visiteurs. Grâce au système de géolocalisation, vous allez pouvoir vivre une expérience améliorée et personnalisée comme si le musée avait été pensé pour vous. Vous pourrez même poster vos impressions et commentaires sur l'application. Ils s'afficheront alors dans l'atrium, lieu d'échange et de partage.

■ LE TRI POSTAL

Avenue Willy Brandt

☎ 03 20 14 47 60

www.lille3000.eu

contact@lille3000.com

M° Gare Lille Flandres

Le Tri Postal est fermé en dehors des expositions et manifestations culturelles. Pendant les expositions, ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 19h. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Créé à l'occasion de Lille Capitale européenne de la Culture (2004), cet espace culturel est un lieu à part. Ancien centre de tri postal, ses 6 000 m² étaient voués à la démolition et accueillent pourtant aujourd'hui parmi les plus prestigieuses expositions d'art contemporain de la région. Rénové à l'été 2010 sur le modèle de la gare Saint-Sauveur, le Tripostal propose, en plus des expositions, un bar avec petite restauration, des animations pour enfants et une boutique spécialisée pour les amateurs d'art. Si la qualité des expositions proposées et la créativité des artistes présentés sont importantes et font du Tri Postal un lieu incontournable de l'art contemporain à Lille, le lieu lui-même est à voir et à expérimenter. Déambuler dans ses grandes salles, s'aventurer dans les sous-sols sombres et découvrir quelques traces de la vie passée du lieu, voilà qui rend la visite inédite et incomparable !

Balades, flâneries

■ GRAND-PLACE

(PLACE DU GÉNÉRAL-DE-GAULLE)

La célèbre Grand-Place, rebaptisée en l'honneur du général de Gaulle le 12 août 1944 (né à Lille, il en est également Citoyen d'honneur), se situe au cœur de la ville entre le Vieux-Lille et le secteur piétonnier. Dès que les premiers rayons de soleil printaniers apparaissent, les Lillois s'y promènent, flânent, se reposent sur le rebord de la fontaine faisant de cette place un lieu incontournable. Accueillant dès le Moyen Âge un important marché, cette place voit encore de nombreuses manifestations s'y installer, comme la désormais fameuse grande roue au moment de Noël. Les sculptures et les façades colorées à l'architecture flamande veillent sur cette place chargée d'histoire. Au centre, la colonne de la Déesse domine en commémoration du siège autrichien de la ville en 1792 (les nombreux boulets impériaux ont par ailleurs laissé une marque visible dans les murs des bâtiments de la Chambre de Commerce située à deux pas). Sa main gauche désigne une inscription expliquant le refus des Lillois de se plier aux Autrichiens ; sa main droite tient un boutefeuf servant à la mise à feu des pièces d'artillerie. Autour de la place, des monuments emblématiques de la ville : la façade flamande abritant la *Voix du Nord* arbore les blasons des principales villes de la région, surmontée des trois Grâces de bronze symbolisant la Flandre, l'Artois et le Hainaut (les trois provinces de la région). La Grande-Garde, devenue aujourd'hui le Théâtre du Nord, logeait jadis les soldats du guet. Et bien sûr, la Vieille Bourse, un des lieux les plus prestigieux de la ville.



■ LE JARDIN VAUBAN

Boulevard Vauban

☎ 03 20 49 50 00

Ouverture permanente.

Créé sous le règne de Napoléon III par le jardinier de la ville de Paris, Barillet-Deschamp, le jardin Vauban est l'exemple type du jardin à l'anglaise. Avec ses arbres centenaires (notamment la rotonde de marronniers au centre de l'espace vert), ses pelouses légèrement vallonnées parcourues de plans d'eau, d'une grotte artificielle bucolique et de parterres de fleurs, ce jardin de 3 hectares ne manque pas de charme. À proximité, le verger conservatoire offre de nombreuses espèces d'arbres fruitiers taillés à l'ancienne. Le lieu est également parsemé de statues à la mémoire de Lillois célèbres et même des pigeons voyageurs, messagers précieux lors de la Grande Guerre. À voir aussi : le P'tit Jacques, superbe théâtre de marionnettes que l'on trouve facilement le mercredi, jour de représentation, grâce aux rires des enfants résonnant dans tout le parc. Attention toutefois en été : les nombreux points d'eau attirent une multitude d'insectes ! Pensez au répulsif pour profiter sereinement de ce petit coin de verdure au cœur de Lille. A quelques mètres de là, les berges de la Deule offrent la possibilité de se diriger vers la Citadelle de Lille pour une promenade au bord de l'eau...

■ PARC ZOOLOGIQUE DE LILLE

Avenue Mathias Delobel

☎ 03 28 52 07 00

<http://zoo.lille.fr>

zoolille@mairie-lille.fr

Métro : ligne 1, station République Beaux-Arts. Remontez ensuite le boulevard de la Liberté en direction de la Citadelle Vauban.

Bus : Liane 1 ou Liane 90, arrêt Champ de Mars, Liane 12, arrêt Jardin Vauban.



Fermeture de la fin des vacances de la Toussaint au début des vacances de février (zone B). Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Haute saison : le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 18h ; le week-end de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 5 à 17 ans) : 2 €. Groupe (8 personnes) : 3 € (1,50 € pour les 5-17 ans). Accueil enfants. Restauration. Animations. Le parc zoologique de Lille est un lieu de balade très prisé, notamment des familles. Sur place, vous pourrez rencontrer plus de 110 espèces animales réparties sur 6 zones à thème : Autour du monde, Voyage exotique, Terres d'Afrique, Excursion sud-américaine, D'île en île, Sous les tropiques. À l'entrée, vous serez toujours accueilli par le célèbre panda roux, mais vous pourrez ensuite vous promener dans une grande volière immersive de 750 m², admirer les renards polaires, ou encore pénétrer dans la maison tropicale avec ses serpents et reptiles. Un zoo qui reste de « petite taille », mais dont on aime toujours la convivialité.



Le couvert

■ LE 28

28, rue Thiers ☎ 03 28 53 52 82

www.le28-lille.com



Ouvert le mardi et le mercredi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 1h ; du jeudi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 3h. Réservation recommandée. 15 à 25 € pour un plat. Plat du jour : 12 €. American Express. Accueil des groupes (possibilité de privatisation de 30 à 40 personnes). Cette adresse a fait nouvelle figure pour offrir une nouvelle ambiance. Elle se place parmi les bonnes adresses des institutions lilloises. Le relooking est très réussi : le bois brut et les mange-debout confèrent au lieu, une atmosphère chaleureuse et plus décontractée. Au 1^{er} étage, la vue par la grande baie vitrée est toujours super agréable. De quoi admirer les passants déambuler dans les rues du Vieux Lille. Côté cuisine, la carte mise sur les saisons et les producteurs locaux. La star reste toujours le burger : le Madame (pain artisanal, steak haché, sauce cocktail, œuf au plat, bacon, salade, tomates). L'incontournable tartare de bœuf est une réussite. Les tapas permettent de s'évader en tour du monde culinaire : chorizo, guacamole, tempura de gambas, nems, tortillas, acras de morue, etc. Des soirées y sont régulièrement organisées (apéro musical, DJs) pour le plus grand plaisir des noctambules souhaitant changer des ambiances « boîtes de nuit ».



L'ARC

10, rue des Bouchers ☎ 03 20 49 73 34

www.l-arc.fr – bonjour@l-arc.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 50 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 20 €.

En un an seulement, l'Arc s'est bâti une solide réputation sur la scène gastronomique lilloise. Un succès qui n'a rien d'étonnant tant la cuisine du chef Géatán Citerne impressionne par son élégance, sa finesse et l'équilibre de ses saveurs. Les assiettes, superbement dressées, laissent découvrir une explosion de couleurs qui attirent l'œil avant de ravir les papilles. Mention spéciale aux assaisonnements qui donnent aux plats toute leur singularité. La gastronomie est véritablement pensée comme un art. Mais n'y voyez rien de prétentieux, bien au contraire. L'atmosphère est chaleureuse et l'équipe vous accompagne avec discrétion tout au long de ce savoureux voyage. Une très belle adresse.

■ L'ASSIETTE DU MARCHÉ

61, rue de la Monnaie ☎ 03 20 06 83 61

www.assiettedumarche.com

contact@assiettedumarche.com

M^o Rihour.

Maître Restaurateur. Fermé du 28 juillet au 19 août. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menus de

CITY TRIP

La petite collection qui monte

Week-end et courts séjours



Plus de 30 destinations



19,50 € à 25 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (de 10 à 150 personnes). Terrasse.

Installée au fond d'une courrette du Vieux-Lille, L'Assiette du Marché impressionne au premier abord par son architecture et sa classe naturelle. Logique alors que l'on se penche un peu sur l'histoire de ce restaurant qui était en fait une vieille demeure classée monument historique. La classe, L'Assiette du Marché l'a jusqu'au bout : décor soigné et élégant, cuisine délicate, tout est réuni pour passer un bon repas entre amis ou en famille, à des tarifs très corrects qui plus est. S'inspirant des recettes des 4 coins de la France, les plats sont préparés avec des produits frais et sont présentés avec sobriété, sans fioritures. La carte est régulièrement changée au profit de nouvelles recettes. Pour les amateurs de bons vins, soyez sans crainte, le patron, lui-même féru d'œnologie vous proposera près de 160 références de vins. De quoi donner l'eau à la bouche aux épicuriens de passage dans le quartier !

■ À TAAABLE !!

62, rue de Gand ☎ 09 51 42 04 15
www.ataablerestaurant.fr

Gluten-free friendly. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 15h et de 19h à 22h. Entrées : 8-12 €. Viandes/poissons : 15-26 €. Plats régionaux : 14-17 €. Desserts : 8-12 €. Formule Chic et pas Cher du lundi au samedi midi : plat 9,50 €, plat + entrée ou dessert : 14,50 €, formule complète : 17 €. Formule régionale (entrée/plat/dessert) : 27 €. Terrasse. Privatisation possible.

À Taaable ! On y a tous eu droit quand on était petit non ? Si la cuisine est ici fortement inspirée des recettes traditionnelles de nos grands-mères, on peut aussi être surpris par les recettes du chef, un passionné, qui n'hésite pas à nous emmener vers des plats de son inspiration. Outre les spécialités régionales comme la carbonnade flamande ou le potjevleesh maison, les produits tripiers sont joliment mis à l'honneur et combleront les vrais amateurs : ris de veau, pieds de cochon et queue de bœuf en andouillette... Des produits frais, du poisson (notamment les succulentes saint Jacques au Noilly Prat), des bonnes pièces de bœuf accompagnées de frites maison, un super welsh, des moules en saison et une ardoise de suggestions qui évoluent en fonction du marché. Au rayon des desserts, des classiques revisités et délicieux comme le fondant au chocolat, l'éclaté de meringues aux fraises ou bien encore la mousse au chocolat et picon. Le tout dans une atmosphère cosy et décontractée, avec la joie et la bonne humeur de François, le patron. Voici une adresse que certains fréquentent déjà comme leur bonne cantine et on les comprend...

■ LE BARBUE D'ANVERS

1 bis, rue Saint-Étienne
☎ 03 20 55 11 68
www.lebarbuedanvers.fr
contact@estaminetdunord.fr
M° Rihour.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 24 € à

34 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14,90 € (du lundi au vendredi midi. Plat du jour, boisson, café). Vin au verre. Menu prestige : 46 € (avec les vins : 60 €). American Express. Accueil des groupes (menus groupes à 29 € et 44 €).

Un estaminet en plein centre-ville, à deux pas de la Grand Place, avec une jolie petite cour pavée. La décoration est réussie, à l'étage, savant mélange de grandes tables en bois et de tables de style XVIII^e. Sur les étagères murales de nombreuses bouteilles de bière s'affichent, un hommage à la traditionnelle boisson houblonnée. Le cadre est original et chaleureux. En bas se trouve une salle voûtée à côté de la cave à vins. L'accueil et le service sont irréprochables. Beaucoup de Lillois semblent dire que l'on y mange l'une des meilleures carbonnades flamandes de la ville. Pour ceux qui souhaiteraient un plat moins consistant mais tout aussi délicieux, vous pouvez vous tourner vers le steak tartare façon bistrot sans hésiter. Enfin, les amateurs de poisson ne sont pas oubliés. A eux le bon soin de découvrir le surprenant tatakï de thon aux amandes et à la coriandre, accompagné d'une béarnaise de crevettes grises et d'un pressé de légumes au parmesan. En dessert, le mélange étonnant du panaché des 3 sorbets à la bière devrait ravir les papilles des gourmets. Belle carte de vins. Une des plus belles et bonnes adresses de Lille. Par contre, n'hésitez pas à penser à réserver si vous voulez venir y dîner.

■ LE BISTROT LILLOIS

40, rue de Gand
☎ 03 20 14 04 15
bistrotpdb@orange.fr
M° Gare Lille Flandres.

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30 ; le samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Carte : 20 € environ. Pas de menus.

Le Bistrot Lillois est sans aucun doute un bel exemple d'estaminet du Nord. La carte mise en scène par Pierre Dewailly donne le ton avec ses têtes de chapitre rédigées en patois de ch'Nord ! Au menu, des plats qui rendent hommage à la région : croquettes de crevettes, pain perdu à la cassonade, carbonnade flamande... servis généreusement et avec le sourire des propriétaires qui n'hésitent pas à tailler la bavette. Même ambiance décontractée côté décor, où meubles de famille à l'ancienne et houblon séché pendu au plafond se mêlent aux carrelages muraux, témoignage de son passé de boucherie. Décidément une très bonne adresse à prix raisonnable pour goûter la gastronomie du Nord.

▶ **Autre adresse** : Le Bistrot du Pont de Bois - 13, rue d'Orléans, VILLENEUVE-D'ASCQ ☎ 03 20 34 16 86.

■ BRASSERIE DE LA PAIX

25, place Rihour
☎ 03 20 54 70 41
www.paix.restaurantsdelille.com
M° Rihour.

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 18 € à 32 €. Carte : 25 € environ. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

La brasserie dans toute sa splendeur avec son étal de crustacés et de coquillages pour vous accueillir, un cadre Art déco (miroirs gravés, boiserie travaillées dans un esprit années folles) inspiré des grandes brasseries parisiennes, une galerie de portraits au premier étage (cadre enchanteur qui peut accueillir groupes et séminaires) et une carte qui propose tous les grands classiques propres à ce type d'établissement : noix de ris de veau, médaillon de lotte et homard, fricassée de supions et calamar à la sauce à l'encre de seiche, noix de Saint-Jacques poêlées aux chicons braisés et, pour terminer, le cheesecake aux pommes caramélisées, la mousse au chocolat et les profiteroles. Mais la brasserie de la paix, c'est surtout l'excellence des produits de la mer : huîtres, crevettes, tourteaux, palourdes, oursins, langoustines... Les amateurs sont plus que gâtés par l'incroyable variété de fruits de mer proposés. Et pour tous les autres gourmands, les menus aux doux noms de Bouche bée ou Eau à la bouche sont faits pour eux ! Une magnifique brasserie et une superbe adresse gourmande !

■ AUX BRETONS

18, place de la Nouvelle-Aventure

☎ 03 20 57 26 10

www.auxbretons.com

M° Gambetta.

Ouvert du dimanche au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vins au verre. Accès wi-fi.

Aux Bretons c'est la bonne brasserie du quartier de Wazemmes. Une véritable institution qui perdure depuis de nombreuses années. L'équipe du Père Galliaerde est sympathique et vous accueille toujours avec le sourire. Le cadre est chaleureux : banquettes en velour rouge, bar central en bois. La carte propose toujours des viandes poêlées, des plats mijotés... mais aussi de nombreux plats de la région comme le welsch ou encore l'entrecôte sauce maroilles. N'hésitez pas non plus à goûter au burger et à la mousse au chocolat blanc en dessert. Vous ne manquerez pas de revenir ! Une adresse incontournable de Lille.

■ CANARD STREET BÉTHUNE

62, rue de Béthune ☎ 03 20 94 46 40

www.canard-street.fr

contact@canard-street.fr

Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu'à 22h30.

Carte : 15 € environ. Menu avec boisson à 13 €.

Face au grand succès rencontré par leur enseigne aux Halles de Wazemmes, les deux amis à l'origine du délicieux concept Canard Street ont décidé d'ouvrir un nouveau restaurant en plein centre-ville, rue de Béthune. Alors envie d'une pause gourmande entre deux séances de shopping ? Rendez-vous chez Canard Street Béthune ! En rez-de-chaussée ou à l'étage, profitez d'une ambiance agréable et conviviale et retrouvez les plats qui ont fait le succès de l'enseigne dans un véritable restaurant pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes ! Ce n'est plus le petit corner des Halles et on joue désormais dans la cour des grands ! Au menu donc les désormais célèbres burgers au canard. Le pain est toujours confectionné

par la Maison Doucet et les salades viennent toujours du même maraicher (voisin de Canard Street Wazemmes dans les halles !). Et le canard est toujours savoureux et français. Les tartares mêlant viande hachée de magret de canard et saveurs exotiques sont toujours à la carte, de même que les croûstillons, ces petites boulettes de viande hachée de magret roulées dans la chapelure et colorées dans la graisse de canard. En accompagnement, ne faites pas l'impasse sur les wedges, ces quartiers de pommes de terre cuits à la plancha dans la graisse de canard avec du thym et du romarin ! Pour un *afterwork* entre collègues ou entre amis, vous pouvez aussi vous laisser tenter par les planches qui présentent différentes douceurs comme les saucissons, fritons et rillettes... de canard bien sûr ! Entre *street food* et cuisine traditionnelle, Canard Street casse les codes de la gastronomie et met le canard à l'honneur de la plus savoureuse des façons. Alors rendez-vous rue de Béthune pour découvrir cette nouvelle adresse qui deviendra bientôt aussi célèbre que sa grande sœur !

■ LA CAVE AUX FIOLES

39, rue de Gand ☎ 03 20 55 18 43

www.lacaveauxfioles.com

contact@lacaveauxfioles.com

Ouvert du lundi au mercredi de 19h30 à 22h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menu unique à 35 €. Formule du midi : 17,50 € (plat/dessert). Vin au verre.

Entrez dans cette vaste demeure de la rue de Gand, vous vous y sentirez tout de suite enveloppé par la chaleur du feu de bois. L'élégance de la décoration et la gentillesse de l'accueil présagent un doux moment. À midi, vous pourrez choisir la formule pour un prix tout à fait raisonnable. Le soir, la carte réduite souvent renouvelée obligera à déboursier un peu plus, mais pour le plus grand bonheur de vos papilles ! Les viandes proviennent de bœufs de races choisies, nous avons eu le bonheur de goûter à une race normande incroyablement juteuse, cuite à la perfection. Présentée avec fleur de sel et accompagnée d'une délicieuse purée de vitelottes, cette entrecôte est probablement la meilleure que nous ayons jamais dégustée... Un dîner mémorable !

■ LE CHANTECLER

22, rue Nicolas-Leblanc

☎ 03 20 57 48 19

www.le-chantecler.fr

M° République Beaux-Arts.

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h ; le vendredi et le samedi de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 49 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 18 € (formule complète 23 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Un vrai plaisir de voir renaître le Chantecler. Depuis le début de l'année, un jeune couple a investi les lieux. Quelques travaux, et voilà une salle moderne et chaleureuse à la fois où Charlotte vous accueille avec le sourire. On s'y sent bien ! Originaire de Toulouse et après de belles expériences à Paris et dans les cuisines de N'Autre Monde à Lille, le jeune Chef Richard Granier offre une cuisine de passionné, inspirée du marché et des saisons. Le midi, le

choix entre 2 plats du jour (viande ou poisson), le dessert du jour ou le café gourmand est tout simplement une aubaine pour un déjeuner gourmand. Aujourd'hui, un bel onglet de veau, gratin dauphinois à l'ail des ours (viande de qualité, cuisson parfaite, une assiette travaillée), puis un dessert autour du chocolat et des fruits rouges. Une carte courte nous rassure toujours sur la fraîcheur des produits et les tarifs qui restent cool. Même les vins au verre (entre 3 et 4,50 €). La carte est renouvelée en permanence, pour toujours mieux vous surprendre. Le menu découverte en 4 services le soir intrigue. Il laisse présager un beau moment inspiré par le chef qui aime donner du plaisir à ses convives. Une adresse futé qui va vite monter...

■ CLUB MAROT

16, rue de Pas ☎ 03 20 57 01 10
www.clement-marot.com
restaurant.clubmarot@gmail.com
 M° Rihour.



Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche aux groupes et repas de famille. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 70 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 18 € (formule complète 22 €). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

C'est une véritable révolution sur la scène gastronomique lilloise : le légendaire chef Clément Marot a pris sa retraite ! Mais que les gourmands se rassurent, la relève est assurée. Ce sont en effet Augustin et Antoine, fils et neveu du chef, qui ont repris le restaurant rebaptisé Club Marot. Dans une ambiance ultra chaleureuse et conviviale, ils proposent une cuisine bistrornique faisant honneur à l'héritage Marot. Les assiettes superbement dressées mettent en valeur des plats savoureusement étonnants qui font la part belle aux produits frais et de saison. La petite nouveauté : un espace bar pour déguster de délicieux nectars accompagnés d'une petite planche de charcuterie bien garnie.

■ COKE

30, rue Thiers
 ☎ 03 20 20 20 20
apparthotellille.fr
 M° Rihour.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 69 €. Carte : 49 € environ. Formule du midi : 27 € (entrée + plat. 25 € entrée + dessert. 32 € entrée + plat + dessert). Accueil des groupes.

Le coke, ce combustible extrait de la mine, bien connu dans le Nord de la France. C'est le nom de ce restaurant lillois (cinquième établissement de la famille Galliaerde après Le Barbue d'Anvers, Le coq hardi, Le Petit Barbue et De Terre Plekke). L'établissement tire son nom du passé, lorsque la bâtisse abritait une société minière. Classé aux Monuments historiques, il a été érigé à la fin du XIX^e siècle par l'architecte Louis-Marie Cordonnier. Aujourd'hui, c'est un restaurant très en vue à Lille et un bar magnifique doté d'une terrasse au calme. La vue sur la cuisine, dès que l'on entre, permet de voir s'activer une brigade

jeune qui réveillera vos papilles avec son bar de ligne au jambon Serrano, accompagné d'asperges et de beurre fumé, ou son magret de canard servi avec une poêlée de légumes oubliés. Et si vous avez le temps, succombez au menu Charbon, en huit services, autour de produits de saison et de la région. Le Coke propose aussi quatre appart'hôtels de standing. C'est incontestablement « *The place to be* » dans la cité.

■ LES COMPAGNONS DE LA GRAPPE

26, rue Lepelletier
 ☎ 03 20 21 02 79
www.lescompagnonsdelagrappe.mobi
 M° Rihour.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Entrées de 6,50 à 9,90 €. Plats de 14 à 18,50 €. Desserts de 6,50 à 12,50 €. American Express. Terrasse.

Dans une charmante petite ruelle du Vieux-Lille se cache un restaurant typique du Nord où l'on aime y savourer des plats traditionnels. Très bonne adresse sur Lille pour manger des spécialités régionales mais pas que... Sur la carte, il y a des plats ch'tis mais aussi des plats plus traditionnels comme la tarte provençale. Du côté des plats typiques de la région : welsh des Compagnons accompagné de frites, carbonnade flamande à la chti ambrée... Le service est agréable et rapide. En été, ne pas hésitez à profiter de la cour intérieure. Les prix sont plus que corrects. Très prisé des gourmands, Les Compagnons vous conseillent de réserver pour éviter les mauvaises surprises !

■ COMPTOIR 44

44, rue de Gand
 ☎ 03 20 21 03 63
www.comptoir44-lille.fr
 M° Gare Lille Flandres.

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 32 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Possibilité de privatisation.

Brut et authentique, le cadre vous plonge instantanément dans une ambiance intimiste et charmante. Cette brasserie dégage une élégance naturelle grâce à ses briques rouges apparentes, son piano, ses nombreux livres anciens et ses nombreux meubles chinés qui ornent les lieux. La cuisine bistrot offre toutes les saveurs d'une cuisine gourmande entièrement maison. À la carte les plats traditionnels côtoient des mets raffinés superbement présentés. Gravlax de saumon, œuf poché ou daurade à la crème d'avocat en entrée. Entrecôte irlandaise beurre maître d'hôtel (300 g), steak de thon au coulis de poivron et au piment d'Espelette ou mignon de cochon fermier, rattes du Touquet et jus de viande en plat. Chaque assiette est agrémentée de légumes frais de saison. Côté salle, un service soigné et attentionné, qui saura aiguiller les amateurs vers les vins de petits vigneronniers les mieux adaptés aux plats. L'ambiance se prête autant aux dîners en amoureux, qu'aux repas entre amis. La vue sur la cuisine ouverte permet d'apprécier les étapes de l'élaboration des plats. Une valeur sûre dans la rue de Gand.



Braderie de Lille.

■ DINETTE BAR

7 bis, square Morisson ☎ 03 20 50 30 30

www.why-hotel.com/fr/restaurant-0

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ. Plat du jour : 15,30 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Le restaurant de l'hôtel 4-étoiles réputé Why Hôtel est une vraie réussite. Cultivant un sens de la découverte, du local et de l'audace, le Dinette Bar ravira toutes les papilles. En plat, vous pourrez par exemple trouver une cocotte de ris de veau aux champignons sauvages ou un « waterzoi de poulet sur son lit de riz sauvage ». La carte propose également des salades et des pâtes. Les desserts sont incontournables : il faut goûter au merveilleux aux spéculoos ! Bon appétit !

■ L'ESTAMINET LILLOIS

21, rue de la Barre ☎ 03 66 73 34 33

www.lestaminet-lillois.com

Ouvert le mercredi de 19h à 22h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Carte : 22 € environ.

Le Petit Futé a bien cherché, il ne connaît pas d'autre adresse semblable à l'Estaminet Lillois. Le pari est osé : proposer uniquement des produits régionaux dans un restaurant. Il faut signaler que la boutique l'Estaminette située un peu plus loin dans la rue, source les meilleurs produits artisanaux de la région. On les retrouve alors dans l'élaboration des plats de l'Estaminet : terrine du moment, potjevleesch, welsh au pain d'épices, carbonade flamande, et ce fameux burger au maroilles ou au belval qui a déjà ses adeptes. En bons vivants que nous sommes, n'oublions pas d'accompagner notre repas d'une bonne bière régionale artisanale. Pas moins de 30 bières sont proposées. Optez pour le trio de bières qui vous permettra de goûter trois pressions différentes. Vous passerez un bon moment dans le cadre décontracté d'une adresse 100 % de ch'Nord !

■ GABBRO

55, rue Saint-André

☎ 03 20 39 05 51 – gabbro@outlook.fr

Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 30 €. Vin au verre. Ne vous fiez pas à sa façade, car derrière ce cadre authentique, et un rien rustique, se cache une table dont la réputation n'est plus à faire. La cuisine y est à l'image des sourires qui vous accueillent, généreuse et sincère. De la petite verveine glacée servie en début de repas (pour vous préparer à la dégustation !) aux douceurs présentées après le café, de nombreuses petites attentions donnent aux convives la sensation d'être unique. Les produits locaux et de saison sont travaillés avec élégance, assaisonnés avec saveur et joliment dressés. Le plus ? Une excellente carte des vins et des conseils avisés pour accorder à merveille mets et nectars blancs, rouges ou rosés. Incontournable !

■ AU GOÛT DU JOUR

22, rue de la Barre ☎ 03 20 51 23 45

www.augoutdujour.eu

contact@augoutdujour.eu

M^o Rihour.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 20h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Fermé le dimanche soir et le lundi. Menus de 36,50 € à 50 €. Formule du midi : 19,50 € (« retour du marché » : plat + dessert + café. Uniquement la semaine). American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Depuis de nombreuses années déjà, le restaurant Au Goût du Jour fait partie de nos adresses favorites à Lille. Et depuis tout ce temps, les adjectifs commencent à manquer pour décrire cette table unique, créative et vraiment savoureuse ! Ici le chef conçoit sa cuisine avec humilité et respect des produits et ce dans une vraie culture du partage. Sa mission ? Vous transmettre sa passion. Voilà donc pourquoi il a mis au point le menu « Les Yeux Fermés » ! En choisissant cette formule, vous

vous lancez dans un voyage gustatif inattendu qui vous fera découvrir de nombreuses saveurs étonnantes. Le chef travaille uniquement des produits de saison et laisse son imagination s'adapter aux arrivages du marché. On peut vraiment parler ici d'une cuisine de l'instinct et de l'instant. Comme les menus et les suggestions changent sans cesse, il est difficile de vous citer un plat en particulier. Mais sachez que viandes et poissons sont travaillés avec goût comme cette volaille accompagnée d'un caviar d'aubergines, socca et jus court à la lavande ou ce rouget accompagné de petits pois et pignons de pin dans un bouillon miso. Le chef s'amuse toujours à faire dialoguer les classiques de la gastronomie française avec des saveurs plus exotiques. Un peu comme avec sa glace banane-coriandre. Tout est surprenant et intense. Les assiettes sont superbement présentées, ce qui ne gâche rien ! La décoration, récemment refaite, est sobre et élégante et l'équipe est aux petits soins pour les clients. N'hésitez surtout pas à leur demander conseil pour accorder mets et vins, car leurs suggestions tombent toujours juste. Vous l'aurez compris, Au Goût du Jour est une excellente table... sans doute l'une des meilleures de la capitale des Flandres !

■ GRILL SAINTE-ANNE

13, rue Sainte-Anne ☎ 03 20 06 08 95

www.grillsainteanne.fr

olivier.segers@sfr.fr

M° Gare Lille Flandres.

Ouvert le lundi et le samedi de 19h30 à 22h ; du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Formules tout compris de l'apéritif au dessert avec un choix entre 6 vins : formule « affaires » (midi) 31,90 €, formule « maison » (midi et soir) 41,50 €, formule « dégustation » 51 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (25 pers max et sur réservation uniquement).

Le Grill Sainte-Anne est une adresse réputée où une clientèle fidèle aime se retrouver autour du grand grill visible depuis les tables. Depuis plus de 30 ans, cette steakhouse familiale propose une cuisine traditionnelle dans un cadre typiquement campagnard et chaleureux. A la carte, des brochettes généreuses, des côtes d'agneau aux herbes, de la viande marinée et même du steak de requin. Les clients raffolent particulièrement des sauces maison concoctées pour chaque plat. Gardez une place pour la suite : les plateaux à fromages et les desserts (avec une formule à volonté) circulent dans la salle et vous appâteront sûrement ! Une adresse qui ravira tous les gastronomes !

■ L'HERMITAGE GANTOIS

224, rue de Paris ☎ 03 20 85 30 30

www.hotelhermitagegantois.com

reservation@gantoislille.com

M° Mairie de Lille



Ouvert du mardi au vendredi de 12h30 à 14h ; du mardi au samedi de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 39,50 € à 78 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 18 €. Formule du midi : 39,50 € (du mardi au vendredi). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

Au détour d'un couloir, si vous croisez un joueur de l'équipe de France de football ou la vedette du dernier film à l'affiche, inutile de vous pincer, vous êtes bien à l'Hermitage Gantois. Cet ancien hospice, devenu hôpital jusqu'en 1995, classé Monument historique, est aujourd'hui un des plus prestigieux hôtels de Lille. Et son restaurant est tout aussi prestigieux. Le menu Affaire, servi uniquement au déjeuner en semaine, comble les attentes des businessmen, et pour quelques euros de plus, on peut s'envoler vers le paradis de la gastronomie avec le menu Découverte qui évolue régulièrement. Foie gras et fruits de la passion, escargots aux panais, espuma de butternut, blanquette de veau et ses légumes de saison... sans parler des fromages de la région par Philippe Olivier, et des desserts maison comme la succulente tarte au citron. Une table à la hauteur de ce grand hôtel.

■ IZUMI

2, rue Jean-Sans-Peur

☎ 03 20 13 90 05

M° Rihour.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 16,90 € à 35,50 € (entrée + plat). Carte : 15 € environ. Formule du midi : 16,90 €. Vin au verre. Vegan-friendly. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter.

Oubliez les sushis et autres makis à volonté, entassés dans leurs boîtes en plastique ! Ici, on fait de la qualité, du frais et du bien présenté ! Le cadre, d'abord, fait de bois clair, respire le bien-être. Même si la salle est petite et les tables rapprochées, l'intimité du repas est préservée. Le service est très aimable, discret et souriant. Pour les amateurs, n'hésitez pas à poser des questions au sujet des noms des plats qui vous sembleront parfois intimidants ! Le soir, pour un bon rapport qualité-prix, privilégiez le menu « UME » avec sa soupe miso, et, au choix, une assiette de makis ou de chirashis accompagnés d'un riz vinaigré. Accompagnez le tout avec un saké, issu d'une belle sélection, ou d'une bière japonaise. Les desserts, proposés à l'ardoise, sont une belle découverte, particulièrement les thés ou cafés gourmands qui permettent de goûter à tout. Une belle adresse, particulièrement appréciable pour les végétariens ou végétaliens.

■ KOK PIRAAT

Euratechnologie

Quai Hegel

☎ 07 61 76 67 29

www.kokpiraat.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mercredi au vendredi le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €. Un restaurant insolite vient d'amarrer à Lille du côté d'Euratechnologie. Son capitaine c'est Sam le Pirate, un excellent chef. Dans sa péniche Kok Piraat, Sam a installé sa cuisine ouverte sur une salle au décor soigné et travaille une carte gourmande comme avec ce saumon mi-cuit fumé sur le pont ou ce dos de cabillaud aioli et légumes de saison. Tous les plats sont préparés à bord à base de produits frais. Si vous cherchez un resto qui sort de l'ordinaire et où l'on mange très bien, allez découvrir le Kok Piraat ! Petit plus : le restaurant propose désormais des cartes cadeaux, en vente uniquement sur la péniche. De quoi ravir les plus gourmands d'entre vous !

■ LAKSON

21, rue du Curé-Saint-Étienne

☎ 03 20 31 19 96

www.lakson.fr

contact@lakson.fr

M^e Rihour.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Traiteur, du mardi au samedi de 10h à 14h30 et de 16h à 21h30. Livraison offerte pour toute commande supérieure à 90 €. Menus de 26 € à 42 €. Formule du midi : 19 €. American Express. Terrasse. Boutique.

La devanture de l'établissement ne laisse pas immédiatement penser qu'il s'agit d'un restaurant. En effet, le Lakson est aussi une boutique et propose un service de traiteur. Derrière cette large vitrine et ces boiseries rouges, se cache une décoration épurée où domine le bois. L'ambiance est sobre, classe et confortable. Scandinave, quoi ! Le service chaleureux est très appréciable. La star des lieux est bien sûr le saumon, mais il partage l'affiche avec d'autres poissons fumés, le crabe, la truite, le thon, et le renne de Laponie. Un beau plateau. La qualité est au rendez-vous et les assemblages sont réussis. L'assiette Jansson tient toutes ses promesses : saumon fumé des fjords, flétan sauvage fumé danois, hareng mariné à la scandinave, filets de sprat fumés, mousse d'anguille fumée, pommes de terre sauce gravad laks... Avant de goûter à ces plats traditionnels, nous vous conseillons de déguster l'un des cocktails exotiques des pays du Nord. Plaisir garanti. N'oublions pas la terrasse intérieure abritée, très calme et agréable en toute saison.

■ LILLE OPÉRA BRASSERIE

32, rue Lepelletier

☎ 03 20 33 35 30

www.lilleoperabrasserie.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette adresse brillant des mille feux jouit d'une déco très design jouant sur les couleurs sombres et cuivrées. Créée par Olivier Lejeune, la brasserie Lille Opéra dispose d'un cadre extrêmement vaste, organisé en une enfilade de plusieurs salles (et même une cour) pour des ambiances variées mais toujours très chaleureuses. A l'image de l'opéra tout proche, la carte est raffinée et forte en sensations : le « maestro des entrées » regroupe un ensemble de créations culinaires originales et appétissantes, toujours à base de produits frais, à l'image du tartare d'espadon au pamplemousse et radis noir. Le chef n'a cependant pas oublié les amateurs de plats de brasserie, en orchestrant par exemple le succulent hamburger garni de mimolette vieille, d'un œuf à cheval accompagné d'un confit d'oignons, le tout accompagné de frites. Les férus de produits de la mer ont aussi de quoi se régaler, avec les Saint-Jacques à la plancha, accompagnées d'un risotto au safran et aux herbes fraîches. Chaque midi, la formule propose le plat et le dessert du jour avec le café, ce qui est toujours appréciable. Malgré un cadre impressionnant, le service est loin d'être guindé, alliant bonne humeur et dynamisme.

■ LE LYS

1, place du Général de Gaulle

☎ 09 54 92 29 10

www.le-lys-28.webself.net

Ouvert tous les jours de 9h à 0h30. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 13 €. Brunch : 22 €.

Est-il vraiment besoin de présenter cette adresse désormais légendaire de la Grand-Place ? Depuis 2013, Laura et Arnaud Meunier gèrent avec passion le Lys, une brasserie de très grande qualité. La cuisine y est simple et gourmande, les produits frais et de saison. Et si le cadre rappelle les grandes brasseries parisiennes, l'atmosphère qui y règne fait inmanquablement penser à la convivialité des estaminets du Nord. La grande spécialité de la maison est sans aucun doute les frites, qui se dégustent également à la Place et à la Friterie Meunier. Eh oui, la famille étend son empire gourmand ! Mais le Lys reste le vaisseau amiral de cette famille de passionnés qui fait la fierté de la ville.



MAMA SHELTER LILLE

Place Saint-Hubert

NOUVEAU

☎ 03 59 82 72 00

lille@mamashelter.com

Gare Lille Flandres.

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 12h à 23h30 ; le vendredi de 12h à 0h30 ; le samedi de 12h à 1h30 ; le dimanche de 12h à 0h30. Cocktail entre 10 et 14 euros.

Attendue depuis un moment, l'enseigne Mama Shelter a enfin élu domicile à Lille, à quelques pas de la gare. Depuis Euralille, on peut admirer son toit et l'enseigne lumineuse de l'hôtel. Pour y accéder, on emprunte un ascenseur... et nous voilà transportés dans un univers branché et haut en couleur ! Si vous aimez les lieux tendance, vous trouverez votre bonheur au bar du Mama Shelter, qui peut se vanter d'avoir une grande terrasse et une décoration branchée. Les cocktails sont un peu chers, mais savamment dosés, on les sirote en prenant son temps. Petit bémol : à l'heure du repas, si vous ne mangez pas sur place, vous ne pouvez vous installer qu'au bar ou sur la terrasse.

■ MONSIEUR JEAN

12, rue de Paris

☎ 03 28 07 70 72

www.restaurant-monsieurjean.fr

meurinlille@gmail.com

M^e Gare Lille Flandres.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 76 €. Menu enfant : 20 €. Suggestion du jour : 32 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. A la carte - Entrées : 12 à 19 €. Plats : 20 à 29 €. Desserts : 9 à 13 €. Accueil des groupes. Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h à 22h et le dimanche de 9h à 14h.

Bienvenue chez Monsieur Jean, créé par Marc Meurin, le chef du Château de Beaulieu à Busnes. Ici, Marc Meurin a voulu faire de la cuisine gastronomique pour une clientèle urbaine plus pressée et surtout pour des budgets plus petits. Les formules du midi et du soir sont tout à fait

accessibles et sont des vrais plaisirs culinaires. Au menu : noix de St-Jacques boulonnaises, butternuts et crumble de cacao ; turbot rôti et chou pak-choï braisé ; colvert, cuisse du verjus et navet aigre doux ; et en dessert coque chocolat-passion et macaron citron-kiwi. Marc Meurin fait vraiment de la re-création culinaire pour le plus grand bonheur de tous les gastronomes !

■ Ô ! CONCERT

13, place du Concert

☎ 03 20 06 40 96

www.oconcert-restaurant.com

contact@oconcert-restaurant.com

M° Gare Lille Flandres.



Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 € (plat + dessert). Plat du jour : 13 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (privatisation possible). Terrasse.

Voilà une adresse qui a su se faire entendre des gourmets mélomanes ! Sur la jolie place du Concert, le restaurant Ô ! Concert vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. La décoration est joliment travaillée et, aux beaux jours, la terrasse ajoute au charme de l'endroit. En cuisine, on retrouve d'excellents classiques de la gastronomie locale, welsh et carbonade en tête. Mais que les amoureux de viandes et poissons se rassurent, le chef propose aussi de très belles pièces très bien travaillées et assaisonnées, accompagnées de légumes frais et de saison ou des frites maison ! Le restaurant peut aussi être privatisé pour célébrer de grands événements. Une belle table !

■ LE PAON D'OR

2, place de Béthune

☎ 03 20 42 83 52

www.aupaondor.fr

aupaondor@gmail.com

M° République Beaux-Arts.



Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 23h30 ; le dimanche de 11h à 23h30. Samedi, dimanche et jours fériés : service sans interruption de 11h30 à 23h. Sans réservation. Carte : 27 € environ (entrée, plat, dessert. Plat seul : 15 €). Menu enfant : 6 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé au cœur de Lille, sur la Grand Place et juste à côté du Vieux-Lille, l'emplacement est idéal. Pour une pause ou un repas complet, le Paon d'Or vous accueille les bras ouverts. L'ambiance est sympathique. La carte est traditionnelle et régionale. On retrouve notamment : des bonnes frites, des viandes et des poissons, du saumon fumé maison, des hot-dogs, des croque-monsieur... Les suggestions journalières viennent enrichir la carte selon les arrivages. Sur la carte, vous retrouverez aussi un beau choix de vins, soigneusement sélectionnés par le patron. Une terrasse est chauffée pour les fumeurs. Le plus : le Paon d'Or reste ouvert tard si vous avez une fringale tardive.

■ LE PETIT BARBUE D'ANVERS

3, avenue du Peuple-Belge

☎ 03 20 06 81 65

www.lepetitbarbue.fr

M° Gare Lille Flandres.

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 22h ; le dimanche midi de 12h à 15h. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 29 €. Carte : 35 € environ. Formule : 21 € (plat + dessert. Entrée + plat + dessert : 25 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (à partir de 15 personnes, 29 €/personne). Terrasse.

Un élégant estaminet situé au cœur du Vieux-Lille à la façade du plus beau style flamand. La cuisine régionale est mise à l'honneur dans une carte assez restreinte mais variée. Le potjevleesh (à base de viande ou de poisson) est accompagné d'un cornet de frites fraîches, tout comme les croquettes de crevettes, recette issue de la cuisine propre au littoral belge. Un large panel de bières du Nord est également proposé pour agrémenter les repas. Enfin, la terrasse offre une vue impressionnante sur le jardin de l'Hospice Comtesse. L'idéal pour ceux qui désirent faire une halte culinaire au cours de leur visite du plus ancien quartier de la capitale des Flandres.

■ LE POT BEAUJOLAIS

26, rue de Paris

☎ 03 20 57 38 38

www.le-pot-beaujolais.fr

M° Rihour ou Gare Lille Flandres.

Ouvert du mardi au jeudi de 11h45 à 14h30 et de 19h à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 11h45 à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 17,50 €. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 8,30 € (-12 ans). Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Formule du midi 17,80 € (entrée + plat ou plat + dessert). Accueil des groupes (à partir de 6 personnes). Terrasse. Salle climatisée. Au cœur de Lille, Le Pot Beaujolais est un peu un OVNI de la gourmandise. Leonel, le volubile patron ne met pas en avant la cuisine du Nord, encore moins celle des Flandres. Non, lui, il ne jure que par la cuisine de Lyon et de la région Rhône-Alpes. Et entre nous, ça fait du bien de temps à autre de proposer à son palais des saveurs et des produits venus d'ailleurs. C'est ainsi qu'avec l'un des crus du Beaujolais, on se laisse tenter par le pot-au-feu du Pot, les pieds de porc panés à la dijonnaise, l'andouillette rôtie à la graine de moutarde, l'onglet au beurre d'échalotes sans oublier les joues à la lyonnaise et un saint-marcellin entier en guise de dessert.



LE QUAI 38

38, rue Saint-Sébastien

☎ 03 20 42 10 68

www.quai38-lille.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 22h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Carte : 35 € environ. Accueil des groupes. Animations. Soirées spéciales.

Quel meilleur compliment peut-on faire à un restaurant que de lui dire qu'il est unique en son genre ? En créant sa propre ambiance, en proposant sa propre cuisine, loin des concepts aseptisés et des cartes trop fades, Le Quai 38 a su se démarquer et se tailler une solide réputation.

Après avoir officié au restaurant de l'Élysée, puis dans un célèbre restaurant de poissons parisien (Le Duc), Bertrand Bureau partage sa passion pour la vraie cuisine. Ici, pas de carte fixe, mais une grande ardoise où l'on trouve les poissons de Boulogne, travaillés avec le plus grand soin et accompagnés de légumes frais. Il faut voir Bertrand lever les filets des poissons en cuisine, quelle technique ! Sur un air jazzy, on s'installe dans une salle de restaurant à la décoration chic et cosy, ou côté bar, pour découvrir la cuisine d'un merveilleux cuisinier, largement au niveau de bien de ses compères plus médiatisés. En suggestions : Couteaux rôtis parfumés au beurre persillé et sa salade vinaigrette de viandox, ou tartare de bar et mangue (filet de bar coupé et mangue fraîche taillés au couteau simplement assaisonné) en entrée. Pour suivre, homards, bars, turbots, soles selon l'arrivage journalier, pour deux ou quatre personnes. Les filets sont levés en salle par le chef. En dessert, on ne sait résister au millefeuille maison, tout simplement un délice. Le service assuré par Laure et Tony est adorable. Voilà un excellent restaurant de poisson à Lille ou vous passerez un moment gourmand en toute simplicité. Bravo à Bertrand et son équipe !

■ ROUGE BARRE

50, rue de la Halle ☎ 03 74 11 62 89

www.rougebarre.fr

contact@rougebarre.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 66 € à 95 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 23 € (entrée, plat ou plat dessert et 30 € entrée, plat, dessert). Vin au verre.

Le Rouge Barre compte aujourd'hui parmi les meilleures tables de la ville. La raison de ce succès ? Une cuisine créative et pleine de surprises à l'image de son chef, Steven Ramon, dont les yeux pétillent de malice. Un concentré d'énergie pure ! Au menu donc, une cuisine passion qui fait la part belle aux produits de région, les poissons en tête. Ces derniers sont travaillés avec minutie et saveur. Les assiettes sont superbement dressées, les cuissons et assaisonnements parfaitement maîtrisés... une réussite. Le cadre est tout à la fois intimiste et convivial. L'accueil est impeccable et sans aucune prétention. Saveur, qualité et simplicité sont les maîtres mots du Rouge Barre !



LA ROYALE

37, rue Royale ☎ 03 20 42 10 11

www.bistronomie-la-royale.fr

M° Rihour.

Ouvert du lundi au samedi midi et les jeudi, vendredi et samedi soir. Carte : 28 € environ. Terrasse.

Parmi les meilleures adresses bistro-bonomiques de la ville, La Royale a tout pour plaire. Le jeune chef travaille avec brio les viandes et poissons selon les arrivages et son inspiration. Fraîcheur et créativité définissent la cuisine de La Royale. De jolis mariages, des cuissons respectées et des présentations qui font saliver. La carte change tous les jours en fonction des coups de cœur et des envies du chef. Jean-Sébastien en salle vous fera découvrir quelques merveilles de petits vigneron qui s'accorderont à coup sûr avec vos plats. Une adresse pleine de saveurs qui plaît beaucoup aux habitués et aux touristes de passages. Le très bon rapport qualité-prix achève de nous convaincre.

Le gîte

■ ALLIANCE – COUVENT DES MINIMES****

17, quai du Wault ☎ 03 20 30 62 62

www.alliance-lille.com

M° Rihour.



83 chambres. Petit déjeuner : 19 €. Chambre Tradition à partir de 95 euros, appartement 4 personnes à partir de 212 euros. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wi-fi. Restauration. Vente. Tv satellite.

C'est un lieu pour séjourner à Lille de toute beauté, mais aussi avec une grande histoire. Le Couvent des Minimes date du début du XVII^e siècle, mais très vite il perd son caractère religieux (en 1791). Le couvent devient alors lieu de résidence de l'intendance des armées à Lille.

Restauré en 1990 par la société lilloise d'investissement hôtelier sous le contrôle des Monuments historiques, le cloître débouche non plus sur un jardin intérieur comme jadis, mais sur le restaurant et sur le bar de l'hôtel, recouverts d'une verrière pyramidale. Le mélange est plutôt réussi et met en valeur la magnifique architecture du bâtiment. Des salons de réception ont été aménagés dans une maison annexe qui appartenait aussi à l'Ordre Mendiant des Minimes. Parmi les 83 chambres, disposées sur 4 étages, 75 sont des simples et doubles standard, 5 vous proposent des services de Suite Confort et 3 Suites Appartements sont également disponibles. L'accueil est plus qu'à la hauteur de l'établissement ! Enfin, le site est assez exceptionnel, le quai du Wault rappelle l'ancienne activité commerciale liée au canal de la Deûle.

■ B & B HÔTEL**

Euralille 2

169, Rue Berthe-Morisot

☎ 08 92 70 22 06

www.hotel-bb.com

groupes@hotelbb.com



Accueil 24h/24. 127 chambres (chambre double : 55 € le week-end et en période de vacances, 73 € en semaine et 89 € en période d'événements. Chambre familiale (4 pers) : 85 € le week-end et en période de vacances et 98 € en semaine). Petit déjeuner buffet : 6,15 €. Parking : 6 €. Enfant de - 10 ans : pas de taxe de séjour et petit déjeuner à 3 €. Les tarifs des chambres varient tout au long de l'année en fonction des événements organisés dans la ville et des offres promotionnelles proposées. Trois chambres sont aménagées pour les personnes à mobilité réduite. L'hôtel dispose également d'un ascenseur. Animaux acceptés (4 €/nuit). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Le premier avantage de cet hôtel, c'est bien sûr sa localisation. Tout proche des sorties d'autoroutes, à proximité du Grand Palais et à 15 min des gares, il est l'étape parfaite pour les visiteurs de passage. Le deuxième avantage, ce sont bien sûr les chambres. Lingerie de qualité pour un repos douillet, wi-fi, TV écran plat, sanitaires modernes et climatisation pour être confortable en toute saison... les équipements sont bien au rendez-vous. Le dernier avantage et non des moindres, c'est bien sûr la qualité

de l'accueil. Les équipes sont souriantes et serviables. Certes vous ne vous trouvez pas ici dans un palace, mais vous y trouverez néanmoins qualité et confort à des prix tout à fait raisonnables.

■ BEST WESTERN PREMIER WHY HÔTEL****

7, square Morisson

☎ 03 20 50 30 30

www.why-hotel.com

M° Rihour.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 46 chambres. Petit déjeuner : 15 €. Parking : 16 € (sur réservation). Chambre classique à partir de 113 €. Chambre de luxe à partir de 139 €. Suite terrasse à partir de 198 €. Chèque Vacances. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (uniquement le midi du lundi au samedi (brunch le samedi)). Tv satellite. Hôtel moderne situé en plein centre-ville, dans un immeuble original à deux pas de la Grand-Place, le Why ne manque indéniablement pas d'atouts. Situé en plein cœur de Lille, il est parfait pour un voyage d'affaire comme pour un séjour touristique. La façade est plutôt rétro-futuriste et peut paraître un peu datée (ou délicieusement vintage...), mais la qualité des chambres et du service est bel et bien au rendez-vous. Une décoration design et moderne est de mise. Chaque étage possède sa propre identité visuelle faite de couleurs variées et toujours une vue différente sur l'extérieur. Côté chambres, elles sont propres, colorées et lumineuses. Petit détail qui peut avoir son importance : toutes les chambres sont équipées de machines à espresso. Autre point remarquable : la suite de 35 m² au dernier étage, avec sa terrasse de 34 m² ! Idéal pour tous ceux qui recherchent les avantages d'un service de qualité sans forcément avoir besoin du charme de l'ancien.

■ LE BRUEGHEL***

5, parvis Saint Maurice

☎ 03 20 06 06 69

www.hotel-brueghel-lille.com

contact@hotel-brueghel.com

Accueil 24h/24 (arrivée : à partir de 14h30 ; départ : jusqu'à 11h). 61 chambres. Chambre double à partir de 79 €. Petit déjeuner : 11,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Les tarifs varient en fonction de la période et de la superficie de la chambre. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.

Dans un mélange de style années 1930 et de modernité, l'hôtel Le Brueghel propose 61 chambres dont la décoration élégante et épurée invite au calme et au repos. Mention spéciale pour les salles de bains, véritables lieux de détente après une journée de découverte de la ville ! Mais le Brueghel propose également deux appart-hôtels, parfaits pour les familles puisqu'ils peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes. Pourvus d'une salle à manger et d'un espace cuisine, ils donneraient presque l'impression d'être comme à la maison. Là encore, on y retrouve le style du Brueghel, à savoir un savant mélange de tradition et de mobilier contemporain très design. Ce qui est également appréciable, c'est la localisation de l'hôtel, situé en plein cœur de Lille. L'extrême gentillesse du personnel de l'hôtel et la qualité de l'accueil renforcent la probabilité de passer un séjour fort agréable.

■ COKE

30, rue Thiers

☎ 03 20 20 20 20

apparthotellille.fr

M° Rihour.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 6 chambres. Studio / appartement de 160 € à 180 €. Parking ouvert : 10 €. American Express, Chèque Vacances. Un appartement équipé pour les personnes à mobilité réduite. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Deux étages au dessus du restaurant du même nom, les apparts-hôtels sont équipés pour accueillir jusqu'à six personnes. Chaque appartement dispose d'une salle de bain et d'un coin cuisine, les chambres sont meublées et décorées avec sobriété. En plein cœur du Vieux-Lille et à deux pas de la Grand place ou de la cathédrale Notre-Dame de la Treille, les apparts-hôtels Coke sont idéalement situés pour séjourner à Lille et permettent de passer un séjour en se sentant comme chez soi. A proximité immédiate se trouvent aussi le Nouveau Siècle, l'Opéra ou le Théâtre du Nord, mais également de nombreux bars ou restaurants.

■ CROWNE PLAZA LILLE****

335, boulevard de Leeds

☎ 03 20 42 46 46

www.lille-crownplaza.com

contact@lille-crownplaza.com

M° Gare Lille Europe.



121 chambres. De 79 € à 282 €. Petit déjeuner : 19 €. Wi-fi gratuit. Restauration (formules environ 20 €). Sauna. Parking : 15 €/jour.

Ancré dans un long immeuble tout de plaques de métal rouge revêtu, à proximité du centre-ville, l'hôtel Crowne Plaza fait face à la gare Lille-Europe et domine le quartier. Le Bar est très agréable et de nombreux services sont proposés : accès Internet Wi-fi gratuit, business center, fax, coffre, billetterie, room service, presse, blanchisserie... Les 121 chambres et suites sont luxueuses et chaleureuses, leur décoration est agréable et rappelle le style des années quarante. Elles offrent une vue panoramique sur la ville et ont été relookées récemment. Cinq salles de réunion, toutes équipées pour des séminaires et des cocktails peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes.

■ GRAND HÔTEL BELLEVUE****

5, rue Jean Roisin

☎ 03 20 57 45 64

www.grandhotelbellevue.com

contact@grandhotelbellevue.com

M° Rihour.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 60 chambres. Chambre double de 100 € à 299 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. 2 parkings à proximité de l'hôtel : parking Le Nouveau Siècle (12 €/24h) et le Parking de la Grand Place (20 €/24h). Animaux acceptés (8 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Seul hôtel de la Grand-Place, le Grand Hôtel Bellevue jouit d'une situation exceptionnelle en plein cœur de la capitale du Nord. Rénové avec soin, tout en gardant le cachet d'origine, l'hôtel a su créer ce même mélange dans les chambres où le mobilier d'époque côtoie des chaises Stark. Les chambres spacieuses possèdent tout le confort pour passer un agréable séjour : salle de bains en marbre, wi-fi, climatisation et chauffage à réglage individuel, minibar. Parmi les 60 chambres de l'hôtel, trois d'entre elles disposent d'une douche et d'une baignoire, et d'un lit supplémentaire. Et si vous avez besoin de quoi que ce soit, vous pouvez compter sur les membres de la réception qui font preuve d'une grande disponibilité et d'une grande gentillesse. Notez que l'établissement propose également deux salles de séminaires pouvant accueillir de 6 à 90 personnes. Enfin, l'hôtel possède un bar, le Windsor, qui offre un très grand choix de cocktails dans une atmosphère discrète et chaleureuse. Un hôtel idéalement situé pour découvrir Lille.

■ L'HERMITAGE GANTOIS*****

224, rue de Paris ☎ 03 20 85 30 30
www.hotelhermitagegantois.com
reservation@gantoislille.com
 M° Mairie de Lille.



Arrivée à partir de 15h et départ à 12h. 89 chambres. Chambres : standard (149-339 €), supérieure (179-379 €), privilège (209-409 €), exécutive (299-499 €), suite (439-639 €). Voiturier. Animaux acceptés (avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Service de ménage. Restauration (mini-bar dans les chambres). Hammam.

Classé Monument historique, l'hospice fondé par Jean de Le Cambe, dit Le Gantois, a accueilli les indigents lillois de 1460 à 1995. Tombant en désuétude, l'ensemble est loué par le CHRU lillois à la société lilloise d'inves-

tissement hôtelier par bail emphytéotique de 60 ans. Magnifiquement restauré, le bâtiment a conservé trois de ses quatre cours ouvertes (l'une d'entre elles abritant le bar de l'hôtel sous une immense verrière). Les chambres du 5-étoiles sont équipées luxueusement et quelques-unes donnent sur une cour non accessible aux visiteurs lillois. L'Hermitage Gantois dispose d'un restaurant gastronomique et d'un estaminet ouvert qui propose des spécialités régionales dans un décor de brasserie rurale des Flandres. Le Bar de l'hôtel est parmi nos favoris. Pour une pause au calme en après-midi ou un cocktail le soir, c'est un endroit exceptionnel. L'Hermitage Gantois assure en plus un service voiturier, un service pressing et dispose d'une chapelle (avec un chemin de croix naif du XVIII^e et des tableaux anciens). Une bibliothèque comptant plus de 2 500 ouvrages anciens est accessible aux clients qui y découvriront également des expositions picturales de qualité en plein cœur de Lille. Piscine, hammam, spa avec soins feront le plaisir des clients de l'hôtel à la recherche d'un moment de bien-être et de détente, en plein cœur de Lille.

■ IBIS STYLES LILLE GRAND PLACE**

28, rue Anatole-France
 ☎ 03 20 55 25 11
www.ibis.com/fr/
 H9420@accor.com



Accueil 24h/24. 42 chambres. Haute saison : chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner buffet inclus. Utilisation de la literie disponible gratuite pour les enfants de moins de 12 ans. Parking : 14 € (sur réservation). American Express. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

L'hôtel est idéalement situé dans le centre-ville de Lille, derrière l'Opéra et entre la Grand-Place et les gares. Son emplacement vous permet de visiter la ville en oubliant la voiture. L'hôtel propose 42 chambres, toutes équipées d'une télévision, d'une salle de bains, d'un téléphone et de la wi-fi. La salle de bains n'est pas très grande, mais cela ne devrait poser de problème pour un week-end. L'accueil est agréable et vous pourrez retrouver dans le salon les journaux du jour mis à votre disposition gratuitement. Une location de vélo est également disponible afin de découvrir la capitale des Flandres d'une manière ludique, à condition de ne pas craindre les pavés des rues du Vieux-Lille !

■ MERCURE LILLE CENTRE GRAND PLACE*****

2, boulevard Carnot
 ☎ 03 20 14 71 47
www.mercure.com
 h0802@accor.com
 M° Rihour ou Gare Lille Flandres.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 101 chambres. Petit déjeuner buffet ou en chambre (lit bébé dans la chambre possible). Chèques non acceptés. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.



La Déesse de Lille, sur la Grand-Place.

En plein cœur du centre ville de la capitale des Flandres, à deux pas de la Grand Place, cet hôtel 4 étoiles proposent des chambres à la hauteur de son statut. Situé dans une belle demeure haussmannienne, il dispose de 101 chambres ultra confortables, où se mêlent le caractère authentique du bâtiment et le style contemporain du nouveau mobilier. Certaines chambres ont vue sur le Beffroi ou l'Opéra. Au rez-de-chaussée, l'accueil, le bar et la salle des petits déjeuners. Venez découvrir ou redécouvrir l'hôtel par vous-même !

■ RESORT BARRIÈRE LILLE*****

777 bis, Pont de Flandre

☎ 03 28 14 45 00

www.barriereille.fr

casinolille@lucienbarriere.com

M° Gare Lille Europe ou Gare Lille Flandres.



Accueil 24h/24. Petit déjeuner inclus (selon formule). Parking fermé (payant). Chambre supérieure à partir de 100 €, deluxe à partir de 124 €, executive à partir de 164 €. Suite supérieure et junior suite à partir de 268 €. Animaux acceptés (18 € par jour et par animal). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (2 restaurants et 4 bars + 1 casino + 1 théâtre). Tv satellite. Hammam, sauna.

C'est à deux pas des deux gares et du centre-ville que se trouve le magnifique hôtel du groupe Lucien Barrière. Dans un cadre exceptionnel et résolument moderne, cet hôtel 5-étoiles vous accueille dans un environnement prestigieux, composé de 125 chambres et 17 suites. Spacieuses et lumineuses, elles ont été aménagées dans un style sobre et contemporain par le décorateur Pierre-Yves Rochon. Au troisième étage de l'hôtel, un espace bien-être permet de se détendre en profitant d'installations modernes (sauna, hammam, appareils de fitness). Pour satisfaire vos envies, l'hôtel Casino Barrière Lille, c'est aussi un vaste choix de restaurants : Les Hauts de Lille (restaurant Grande Carte), la Terrasse du Parc (brasserie contemporaine). Entre amis, en famille ou entre collègues, vous apprécierez les ambiances des quatre bars animés : l'Escal777 (bar lounge de l'Hôtel) et sa terrasse ouverte sur le parc, l'iBar (un bar ludique à la surface interactive), Le Carré et Le Boréal (bar de nuit haut de gamme). De nuit, l'éclairage du bâtiment est splendide.

■ SUITE NOVOTEL LILLE EUROPE****

Boulevard de Turin

☎ 03 20 74 70 70

www.suitenovotel.com

H5240@accor.com

M° Gare Lille Europe.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 126 chambres. Chambre double de 150 € à 250 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking public à proximité de l'hôtel, environ 20 €/24h. Hébergement et petit déjeuner pris en famille gratuits pour deux enfants de -16 ans. Les tarifs varient en fonction des offres promotionnelles et des

périodes. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (10 €/nuit). Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Vente. Tv satellite. Pour les séjours de 4 nuits et plus, prêt de véhicule possible (4h/jour).

À deux pas des gares, le Suitehotel Novotel comble les voyageurs de tous horizons par le confort de ses suites. Car ici, on ne parle pas de chambres mais bien de suites (30 m²). Le client peut se détendre dans un espace privatif généreux et modulable grâce à une cloison coulissante et des équipements simples et mobiles : table mobile à usages multiples, méridienne convertible en lit, télévision avec chaînes satellites, téléphone avec ligne privative et répondeur, bar aménagé (micro-ondes, réfrigérateur, bouilloire électrique et fontaine), service de petit déjeuner en chambre sur demande. De plus, au cœur de l'hôtel, le client trouve à sa disposition un espace bar, une boutique gourmande (qui propose des produits de qualité et originaux), un business corner et une salle de sports. Et pour les familles, sachez que parmi les 126 suites, 8 sont communicantes et 35, familiales. Une nouvelle façon de vivre l'hôtellerie qui est, il faut le dire, des plus agréables !

Chambres d'hôtes

■ LA COUR SOUBESPIN

30, rue Sainte-Catherine

☎ 06 95 21 20 61

www.cour-soubespin.fr

contact@cour-soubespin.fr

M° Rihour.

Accueil à partir de 15h. Départ jusqu'à 11h. 3 maisons indépendantes. Petit déjeuner inclus (à réserver lors de la réservation). Parking : 15 € (sur réservation préalable uniquement). Gratuit pour les – de 3 ans. De 100€ à 150€ pour deux personnes selon la saison. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

La Cour Soubespin, ce sont trois charmantes maisons du XVII^e siècle qui ont été récemment rénovées avec goût et élégance par Marjorie et Alain, les gérants des lieux. Ancien hôtel particulier de la comtesse Soubespin, ces maisons d'hôtes s'accordent dans un lieu plein de charme qui promet un agréable séjour, au calme et en plein cœur du Vieux Lille. Chacune des maisons possède une ambiance particulière et possède tout le confort nécessaire. Vous profiterez aussi d'une terrasse privative dans chacune d'elles. La maison Gigi peut accueillir deux adultes et un bébé. Les maisons Malou et Nola peuvent accueillir deux adultes et deux enfants. En fonction de vos besoins, Marjorie et Alain vous proposeront différentes formules telles que la chambre d'hôtes, le bed and breakfast, l'appart hôtel ou encore le gîte urbain afin que votre visite touristique ou professionnelle à Lille vous satisfasse pleinement. La volonté des propriétaires est vraiment d'allier le charme de l'ancien au confort moderne. L'accueil est très chaleureux et tout à fait complet. Besoin d'un renseignement ? Besoin d'idées pour une balade ? Ou tout simplement envie de discuter et partager ? Marjorie et Alain sont aux petits soins pour vous !

■ GENTILHOME

204, rue du Faubourg de Roubaix

☎ 03 20 06 92 28

gentilhome.free.fr

delcroix.patrick59000@orange.fr

M° Saint-Maurice/Pellevoisin.

3 chambres (arrivées : entre 16h et 20h ; départ : avant 10h).

Petit déjeuner inclus. Gratuit pour les enfants de moins de

3 ans. Chambre : à partir de 70 €/nuît 1 pers, 75 €/nuît

2 pers. Suite : à partir de 75 €/nuît 1 pers, 80 €/nuît

2 pers et 90 €/nuît 3 pers. Chambre familiale : à partir

de 75 €/nuît 2 pers, 105 €/nuît 3-4 pers. Tarif réduit

pour séjour de 2 nuits et plus. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Danielle et Patrick Delcroix vous accueillent dans leur très

belle maison de caractère à l'élégant cachet des années

1900. Idéalement située en face du métro Saint-Maurice/

Pellevoisin et non loin de la gare Lille Europe, Gentilhome

vous propose 3 chambres : une chambre d'hôtes, une

chambre de trois personnes (lit en 140), coin salon,

grande salle de bains avec WC. Possibilité de couchage

supplémentaire (lit en 90). Au second étage, une suite

avec deux chambres de deux à trois personnes (lit en

140 et lit en 90), salle d'eau avec WC. Les Delcroix sont aux

petits soins pour leurs hôtes et leurs chambres possèdent

tout le confort nécessaire pour faire de votre séjour une

réussite. Gentilhome, votre nouvelle maison lilloise !

Loisirs

■ MARIN D'EAU DOUCE

Écluse de la Barre, près du Zoo de Lille

Avenue Mathias Delobel

☎ 09 70 71 40 60

www.marindeaudouce.fr

Location de bateaux électriques. Ouvert d'avril à septembre,

week-end, jours fériés, vacances scolaires.

La capitale des Flandres peut agréablement se découvrir

depuis la Deûle ! Marin d'eau douce vous propose à la

location des bateaux électriques sans permis. Vous

avez des points de vue inédits sur l'architecture de la

ville, mais aussi l'opportunité d'observer de la faune

sauvage : hérons, canards ou poules d'eau. Le départ se

fait au niveau de l'écluse juste à côté du zoo.

Détente, forme

■ APSARA THAI SPA

8 bis, rue des Poissonceaux

☎ 06 67 77 39 56

www.apsarathaispa.com

contact@apsarathai.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 20h. Uniquement sur rendez-

vous. Massages solo et duo. Accès au spa à partir de 150 €

pour 2 personnes. Massages à partir de 85 €. Parking

Nouveau siècle.

Depuis des millénaires, les massages ont un rôle essentiel

dans le maintien d'une vie saine dans ce beau pays mais

aussi à travers le monde. Au cœur de Lille, Apsara Thai Spa

offre un univers de détente et d'évasion complète dans un

cadre apaisant. L'espace privatif dispose d'un hammam,

d'un bain bouillonnant et d'un salon pour profiter d'une

pause autour d'une boisson chaude. Pour un maximum de relaxation, Seda la maîtresse des lieux, propose les massages thaïlandais traditionnels et authentiques. Diplômée et membre de la Thai Health Alliance, elle saura vous orienter vers le massage dont vous avez besoin. Le massage thaï traditionnel se pratique habillé, sur un futon à même le sol. Il travaille sur les lignes d'énergie par pressions manuelles profondes, parfois les coudes les avant-bras ou les pieds sont utilisés pour atteindre tous les tissus de l'organisme. Tonifiant, il efface la fatigue et le stress. Le massage Thaï aux huiles aromatiques chaudes suit les mêmes lignes que le massage traditionnel. Moins tonique, il dissout les tensions et procure un rééquilibrage énergétique plus en douceur. Une parenthèse zen, pour un pur moment de bien-être.

Sorties

Salons de thés

■ CAFÉINE COFFEE

20, rue des Trois-Mollettes

☎ 03 62 64 68 95

contact@cafeine-coffee.fr

M° Rihour.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de

10h à 19h30 ; le dimanche de 10h à 18h30. Brunch le

samedi et dimanche à partir de 10h. Formules brunch :

19€ ou 23€. Wi-fi. Terrasse. Boutique.

Ce petit café se situe non loin de la très imposante

cathédrale de Treille. Outre un très large choix de boissons

chaudes, Caféine Coffee propose un assortiment de

brownies et de shortbreads, sans oublier pancakes et

sandwiches pour les plus affamés. Destiné à une clientèle

de connaisseurs ce café original est tenu par une équipe

jeune et dynamique, prompte à donner toutes sortes

d'informations sur la provenance et le type de boissons

chaudes : provenance des grains, date de torréfaction,

chaque dégustation se fait dans le respect d'un véritable

culte voué au précieux grain sombre, dont les arômes

puissants embaument les alentours du Caféine Coffee

comme autant de volutes enchanteresses. Le dimanche,

le café s'anime grâce à son brunch qui ravira les amateurs

de mélange sucré/salé. Les formules sont très complètes

et proposent les douceurs qui font le succès du Caféine

Coffee depuis quelques années déjà !

■ L'IMPERTINENTE

9, boulevard Papin

☎ 09 83 87 34 20

www.limpertinente.fr

M° Lille Grand Palais.

Ouvert du mardi au dimanche de 13h à 18h30. Pas

de réservation. Commandes de gâteaux complets sur

réservation. Jus, thé ou café entre 2 € et 5,10 €. Part de

gâteau ou muffins à partir de 3 €. Chèques non acceptés.

Terrasse. Boutique. Vente à emporter.

Mais qui est donc cette Impertinente qui a pris ses

quartiers à deux pas du parc Jean-Baptiste Lebas ? C'est

Marine qui a créé, avec son compagnon Alexandre, ce

salon de thé aux couleurs acidulées et à l'ambiance

chaleureuse et détendue. À la carte, des jus fermiers et bio

signés Sylvain Deroo ; des cafés Mokabon ; des thés tout droit sortis de l'imagination d'une créatrice bruxelloise et les limonades Gôûd. En cuisine, Marine s'affaire pour préparer de délicieuses pâtisseries parmi lesquelles un cheesecake à la vanille, un gâteau chocolat-banane ou encore un carrot cake aux noix. Un dimanche par mois, elle se lance dans le salé pour préparer le « dominique », une version bien personnelle du brunch à venir déguster entre amis ou en famille. Très présent sur les réseaux sociaux, le couple décline le concept de l'Impertinente en recettes, it-bags et autres concours entre internautes, le tout dans une bonne humeur communicative qu'on retrouve sur la carte... En manque d'impertinence ? Vous pourrez même acheter les thés et cafés pour les savourer à la maison. Une adresse à ne pas manquer.

■ SWEET FLAMINGO

24, rue Nicolas-Leblanc

☎ 09 53 57 67 98

www.sweetflamingo.fr

info@sweetflamingo.fr



Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h30 ; le dimanche de 14h30 à 18h30. Brunch à la carte le samedi et tout inclus sur réservation le 1^{er} dimanche du mois. Formule du midi : 12,50 €. Brunch : 24 € (13 € pour les enfants). Wi-fi. Boutique. Privatisable.

Le Sweet Flamingo est bien comme ses créatrices Nathalie et Mélanie l'ont voulu, un salon de thé où l'on se sent comme à la maison. L'atmosphère y est cosy et ultra chaleureuse dans un décor joliment rétro. Vous trouverez d'ailleurs en vitrine des petits objets insolites et vintage à acheter comme le minuteur en forme de grille-pain ! Côté boissons, vous pourrez déguster des limonades naturelles, des jus de fruits Yan d'Arménie, des smoothies et surtout des thés et infusions qui portent tous des noms de quartiers new-yorkais (Chinatown, Tribeca, Wall Street ou bien encore Little Italy). Côté pâtisseries, les gourmands ne vont pas être déçus ! Au menu, les brownies de Nathalie, les cookies de Mélanie, de délicieux cupcakes et un exquis carrot cake. Le Sweet Flamingo est un écrin de douceur où il fait bon faire une petite pause détente non loin du tumulte de la Place de la République.

■ TOUS LES JOURS DIMANCHE

13, rue Bartholomé-Masurel

☎ 03 28 36 05 92

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 18h30 ; le dimanche de 11h à 15h30. Assiette du midi à 14 €. Pâtisseries et entremets à 4,20 €. Formule brunch à 26 € le dimanche. Au cœur du Vieux-Lille, Tous les Jours Dimanche est un établissement chaleureux qui propose des déjeuners, des brunchs et des goûters de qualité. Des plats faits maison dans une déco vintage de bric et de broc, rappelant la tradition de la brocante chère à la ville. Le lieu est idéal pour un bon chocolat et une part de tarte poires chocolat praliné par exemple. Le brunch est très réussi aussi avec bagels, pancakes, café ou thé à volonté, smoothies, muesli, fromages frais entre autres ! Seul hic, le lieu est vraiment bruyant, alors à vous de voir quelle ambiance vous souhaitez pour un dimanche calme ou agité ! Une adresse conviviale malgré tout...

Bars, pubs

■ LE 28

28, rue Thiers

☎ 03 28 53 52 82 – www.le28-lille.com

Ouvert le mardi et le mercredi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 1h ; du jeudi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 3h. Fermé dimanche-lundi.

On aime la belle carte de cocktails réalisés par des pros derrière le bar. Faites votre choix parmi les 70 alliances créatives (avec ou sans alcool). Si vous voulez boire quelque chose de plus classique, vous pouvez toujours vous tourner vers la belle sélection de vins ou de champagne. À partir de 18h, n'hésitez pas à accompagner votre verre d'une assiette de tapas. Et pour les amoureux de sports, des événements sportifs sont retransmis sur écrans. Régulièrement, des soirées DJ sont organisées et l'ambiance est très festive. Vous serez toujours bien reçu par Guillaume et son équipe. Sans aucun doute, l'un des meilleurs bars de Lille.

■ LE BAR PARALLÈLE

41, rue Lepelletier ☎ 03 28 07 73 97

fred_larose@gmail.com

Ouvert le mardi et le mercredi de 17h à 1h ; du jeudi au samedi de 17h à 3h. Animations. Concerts. Cave privatisable gratuitement.

En quelques années, le Bar Parallèle est devenu une institution pour les noctambules du Vieux-Lille. Le bar n'est pas très grand mais il est tout à fait charmant. Rien que le cadre vaut le coup d'œil. À l'intérieur, plus qu'un bar, on entre dans un espace culturel assez particulier, puisqu'il se déroule tout au long de l'année des expositions de photos et peintures. La musique est aussi au cœur du Bar Parallèle, avec des soirées où l'on retrouve des sets de DJ électro, funk ou house : c'est le lieu de rendez-vous incontournable des Lillois. L'endroit est créateur d'événements à succès. Et les estomacs se régaleront tout autant, avec de bonnes assiettes de charcuterie, d'une bière, d'un bon vin ou d'un cocktail maison. Mais on y vient également pour le sourire du patron et la sympathie de l'équipe. Un vrai lieu de vie et de rencontres à seulement deux minutes de la Grand Place !

■ LE CAFÉ DES SIX ROSES

26, rue des Stations ☎ 03 20 51 31 92

M^e Gambetta.



Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 18h à 0h ; le vendredi et le dimanche de 18h à 1h ; le samedi de 18h à 2h. Carte Bancaire à partir de 10 €. Terrasse.

Voilà un bar lillois où la bière règne en maître ! Les deux patrons, Roland et Wen, associés et passionnés de houblon, sont à la fois d'excellents serveurs et conseillers. La carte des bières est choisie avec soin et il y en a pour tous les goûts : de la Pils classique aux « pétroles » les plus forts, en passant par les IPA. Inutile de dire que tous ces brevages sont souvent méconnus, l'occasion pour les amateurs d'initier leurs papilles à de nouvelles expériences ! Les conseils de Roland, ancien barman de la « Capsule » seront ici les bienvenus pour une dégustation dans les meilleures conditions.

L'établissement fait la part belle aussi aux créations régionales et les inclut même dans des cocktails à la bière aux noms évocateurs (« Pech'Mel'Bush », « Cognobusho » pour ne citer qu'eux). En témoignage de cet amour des productions du terroir, les vieilles caisses de Quintine qui ornent les appuis de fenêtre de l'établissement accueillent désormais des bandes dessinées, livres, mais aussi de nombreux jeux de société dont sont très friands les clients ! L'ambiance est bon enfant, chaleureuse sur un fond musical rock et métal. Au mur, les œuvres chamarrées de Wen, à la fois barman et designer, ornent les lieux. Des soirées brasseurs sont régulièrement organisées autour d'une bonne bière (récemment un fût de la mythique Buxton Two Ton IPA, une dégustation unique en France), bien servie. En d'autres termes, il s'agit d'une excellente adresse. Derrière sa petite façade défraîchie, le Café des Six Roses saura surprendre, mais aussi charmer ses visiteurs.

■ CAMDEN BAR

106 bis, rue de Saint-André

☎ 06 69 90 19 73 – tigermat@hotmail.fr

M° Gare Lille Flandres.

Ouvert du lundi au mercredi de 17h30 à 0h ; le jeudi et le vendredi de 17h30 à 1h ; le samedi de 17h30 à 2h. Mardi : *Boot Camp* – mercredi : *dégustation gin, concerts* – jeudi : *afterwork, dégustation vins, DJ* – vendredi et samedi : *soirées spéciales, DJ, Concerts*.

Derrière ses grandes vitres, le Bar Camden est un endroit spacieux à la décoration épurée, ce qui n'empêche en rien la convivialité. Le lieu est idéal pour des afterworks réussis ! Il est possible de réserver auparavant une table pour être sûr d'avoir de la place pour tout le monde. Côté boissons, la carte est assez diversifiée, un bon choix de bières pression et de cocktails à prix abordables.

La décoration et la musique sont plutôt sympathiques. Les lumières tamisées et les tables en bois donnent cette impression d'atmosphère à l'anglaise. L'accueil est agréable et les propriétaires n'hésitent pas à engager la conversation pour mettre à l'aise. Concerts, soirées cocktail, événements sportifs, tous les ingrédients sont réunis pour passer de bonnes soirées au cœur d'une des rues les plus animées du Vieux-Lille.



LA CAPSULE

25, rue des Trois-Mollettes

☎ 03 20 42 14 75 – www.bar-la-capsule.fr

contact@bar-la-capsule.com

Ouvert le lundi de 17h30 à 1h ; du mardi au jeudi de 17h30 à 1h ; le vendredi de 17h30 à 3h ; le dimanche de 17h30 à 0h.

Depuis sa création en 2008, la Capsule est devenue une véritable institution. Et pour célébrer ce succès, le bar a décidé de se refaire une beauté ! Le nouveau comptoir est à couper le souffle. Tout en bois, il invite à s'asseoir et à se perdre dans la lecture des choix de bières pression qui s'affichent juste au-dessus sur un grand tableau en ardoise. La régularité des pompes à bières dont les manches sont également en bois est impressionnante et donne une élégance inégalée au lieu. Les briques aux murs rappellent les bâtiments industriels. Quant au mur de bouteilles, il est la preuve qu'ici on sait de quoi on parle. Et justement de quoi on parle ? De bières évidemment ! Mais attention, ici pas de bières commerciales, mais rien

que de l'inédit et de l'exceptionnel. La sélection est très pointue et propose des nectars blonds, ambrés ou bruns brassés par les meilleurs producteurs de l'hexagone. Enfin, sachez que l'équipe de la Capsule s'est essayée à la création de sa propre bière en se rendant dans le désormais incontournable atelier de brassage « At home bière ». A force de voir défiler les meilleures bières, il était inévitable que la Capsule ait envie de s'essayer à l'exercice ! Et c'est ainsi que la KOMODO3000 a fait son apparition ! Si bien sûr la bière est à l'honneur sous toutes ses formes, les amateurs de whiskys ne seront pas en reste grâce, là encore, à une sélection pointue de nectars uniques. Une adresse conviviale, un lieu élégant en plein cœur du Vieux-Lille, des produits uniques... que demander de plus ?

■ LE COMPTOIR DE CANA

38, rue des Bouchers ☎ 09 81 72 92 81

www.lecomptoirdecana.fr

lecomptoirdecana@gmail.com

M° Rihour.

Ouvert le mardi et le mercredi de 17h30 à 23h ; le jeudi et le vendredi de 17h30 à 0h ; le samedi de 15h à 0h. *Restauration. Animations. Concerts.*

Cana, c'est le nom de cette petite bourgade de Galilée où Jésus changea l'eau en vin. Au Comptoir de Cana, 2000 ans plus tard, l'eau est changée en bière ! Le bar chrétien du Vieux Lille propose un bel éventail de bières Trappistes, mais aussi des apéritifs, cocktails, boissons chaudes et softs. Pour vous restaurer, différentes planches aux noms choisis sont proposées : la planche Frère Marc (charcuterie), la planche Sœur Madeleine (fromage) ou la planche Saint-Pierre (saumon fumé). Il vous faudra découvrir la carte pour connaître les noms et la composition des desserts ! Au Comptoir de Cana, on peut choisir de suspendre un café ou une planche, qui seront servis aux personnes en difficulté. Régulièrement, des animations et des soirées de réflexion sont proposées. Des expositions aussi. Quelques jeux de société sont disponibles pour une partie entre amis. C'est un lieu de convivialité, de rencontre, où l'on se sent accueilli, tel que l'on est.

■ L'ÉCHIQUIER

17, quai du Wault

☎ 03 20 30 62 62

www.alliance-lille.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 11h à 23h ; le dimanche et les jours fériés de 11h à 21h30. *Encas, snacking. Terrasse. Restauration. Piano Bar.*

En journée, l'endroit est le lieu de rendez-vous des hommes d'affaires, qui se retrouvent dans ce lieu magique du Couvent de Minimes pour parler affaires. Le soir chacun peut venir déguster les cocktails aux noms très inspirés comme le « Nain Jaune » à base de Grand-Marnier et de sirop de mandarine. Un bar à champagne et une mezzanine accueillent les amateurs dans un cadre chic au mobilier design et confortable. Le bar propose également quelques plats de petite brasserie comme des club-sandwichs, des salades ou des burgers. Un véritable plaisir d'oublier le temps dans un si bel endroit. Des soirées piano-bar, régulièrement organisées, ajoutent à la singularité du lieu.

■ JOKER**29, place Louise-de-Bettignies**

☎ 06 23 97 64 50

Ouvert du mardi au jeudi et le dimanche de 18h à 0h ; le vendredi de 18h à 1h ; le samedi de 18h à 2h.

Derrière une façade typique du Vieux-Lille, le Joker offre une ambiance chic mais décontractée avec une décoration de bois brut et de métal. Le principe : faire du cocktail un art, délicat et tout en détails. Ainsi, une carte éphémère chiffonnée dans un gobelet vous oriente vers des cocktails revisités à base d'alcool de qualité et d'alliances inattendues. Pour l'originalité, demandez le cocktail Joker ! Vous devrez indiquer au serveur l'alcool de base que vous souhaitez, une note épicée, salée, sucrée ou pimentée, le jus de fruit et à eux de jouer. Le cocktail est très beau, présenté dans un verre parfaitement décoré, et c'est aussi savoureux qu'inattendu. On en redemande !

■ LOBBY BAR**10, rue Royale**

☎ 06 65 24 74 70

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mercredi de 17h à 1h ; du jeudi au samedi de 17h à 3h. Happy hours. Carte bancaire à partir de 10 euros. Terrasse.

Un des bars les plus fréquentés du Vieux Lille. Disposant d'un très large panel de bières, le Lobby Bar apparaît comme un lieu incontournable pour les amateurs de houblon. Dans un cadre intimiste et tamisé, les clients se réunissent autour de tables en bois. Une Mini Cooper trône au cœur de l'établissement, accentuant l'aspect rétro et décalé du lieu. Outre le vaste catalogue de bières en pression et de vins au verre, ainsi que des planches apéro généreuses, le Lobby Bar propose quelques amuse-gueules. L'ambiance est toujours bonne, même si forcément bruyante les soirées de fin de semaine.

■ LA PIROGUE**16, rue Jean-Jacques-Rousseau**

☎ 03 20 31 70 82

Ouvert du lundi au mercredi de 17h à 1h ; du jeudi au samedi de 17h à 3h.

Ce petit bar situé dans le quartier typique du Vieux-Lille est le lieu de rendez-vous des amateurs de rhums et cocktails relevés. On aime cet endroit qui a su rester authentique au fil des années. Les Caraïbes donnent le tempo, même si salsa et musique afro s'y enchaînent pour le plus grand plaisir de la clientèle. Tout un programme. Sans oublier la terrasse ouverte lorsqu'il commence à faire beau. Attention quand même à ne pas abuser des cocktails toute la soirée !

■ SINGING STUDIO**185/193, pont de Flandres**

☎ 03 20 15 87 89

www.singing-studio.comcontact@singing-studio.com

M° Mairie de Lille.

Ouvert le mercredi de 13h30 à 23h30 ; le jeudi de 16h à 23h30 ; le vendredi de 16h à 0h30 ; le samedi de 13h à 1h30 ; le dimanche de 14h à 0h30. Tarifs entre 10 et 20 € / personne. Restauration. Bar à champagne et à cocktails. Ah, le karaoké... et ses moments de solitude ! Pas facile de pousser la chansonnette devant une salle pleine

d'inconnus. Ici, vous pourrez pratiquer en toute intimité puisque vous réserverez une salle privée pour vous et vos proches. Mais si la timidité ne fait pas partie de votre vocabulaire, vous pourrez participer aux soirées karaoké sur une scène de 200 m². De quoi se sentir l'âme d'une star ! Dans les studios, l'ambiance est cosy : banquette en angle, climatisation, éclairage à led. Grâce à votre tablette tactile, vous choisirez vos chansons parmi un répertoire de 3 000 titres. Et vous n'aurez même pas besoin de vous déplacer au bar : la tablette permet aussi de passer commande et une serveuse vous apportera vos consommations : cocktails, bières, vins, spiritueux et quelques snacks salés ou sucrés sont proposés. L'endroit est chic, très propre, agréablement décoré, le personnel est accueillant.

Discothèques**■ RADIO CLUB****60, avenue du Peuple-Belge**

☎ 07 84 14 76 80

js.lielievre@groupe54.com

Ouvert le mercredi de 23h à 7h ; du jeudi au dimanche de 18h à 7h.

Ce bar-discothèque à taille humaine est un concept très urbain, c'est ainsi que ses créateurs l'ont conçu. C'est *the place to be* pour tous les quadras nourris au bon son qui retrouveront dans ce lieu intimiste et convivial les rythmes qui ont agité leurs nuits blanches. L'élégance de la clientèle s'accorde avec l'endroit et le club distille ses petites bulles jusqu'à l'aube. Conçu sur le mode de l'anti « déjà vu, déjà vécu » et suivant l'exemple de certains clubs anglais ou américains, on ne trouve pas d'enseigne. Excellent !

Emplettes**■ LE GALLODROME****17, rue de la Vieille-Comédie**

☎ 03 20 03 20 58

www.legallodrome.comlegallodromelille@gmail.com

M° Rihour.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 19h ; le samedi de 10h à 19h. Livraison possible (boutique en ligne). CB et chèques non acceptés.

À l'origine de cette boutique de t-shirts pas comme les autres ? La passion ! Passion pour une région riche de traditions. Passion pour le graphisme et le style. Et passion pour les gens tout simplement ! Car ce que l'on remarque tout de suite en entrant au Gallodrome, c'est la qualité de l'accueil ! Au programme donc gentillesse, conseils avisés et surtout un humour irrésistible qui va de pair avec les créations de la maison. Mais revenons un peu en arrière. Tout a commencé en 2006 avec le lancement de 10 T-shirts. Aujourd'hui, c'est plus de 400 T-shirts qui sont proposés en édition limitée. Mais quelle est donc la particularité de ces vêtements ? Leurs messages et leurs graphismes ! Cela va du plus chic et sobre, au plus drôle dans le détournement. Mention spéciale au T-shirt « Welsh gros » ! Vous l'aurez compris, ici, on détourne des expressions célèbres pour les mettre aux couleurs du Nord.

Et pour départager les nombreux artistes qui proposent leurs dessins pour les nouvelles collections, le Gallodrome a remplacé les combats de coqs par les combats de T-shirts ! Et c'est à vous de choisir le gagnant. Vous pouvez même choisir le sur-mesure pour avoir un T-shirt qui vous ressemble. Plutôt original, non ? Mais le Gallodrome ce n'est pas que des vêtements, c'est aussi une bière de qualité : la Fièrè. Brassée par la Brasserie du Pays Flamand, la Fièrè est une bière blonde aux notes fruitées qui enchante les amateurs. Et vous trouverez également plein d'autres produits du Nord. La boutique est vraiment belle et très bien agencée avec son grand comptoir surplombé des nombreuses créations proposées par l'enseigne. Alors envie d'être différent en achetant des produits 100 % « made in ichi » ? Rendez-vous au Gallodrome !

► **Autres adresses** : 96 Rue Esquermoise, 59800 Lille – 03 20 47 09 72 - Gallo-Shop Grand'Place – 8, place du Général de Gaulle – 03 20 15 88 08 - legallodrome.grandplace@gmail.com

Panier gourmand

■ BOULANGERIE BRIER

118 bis, rue Esquermoise ☎ **03 20 55 35 55**
emmanuel.lefevre59@sfr.fr
M° Rihour.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h45 ; le samedi de 7h30 à 19h30.

Qui n'a jamais entendu parler de cette boulangerie-pâtisserie ? À deux pas de la Grand Place, cette adresse bien connue des gourmands lillois mérite un arrêt ! À l'intérieur, un grand salon de thé permet d'accueillir la clientèle qui se presse dès l'ouverture pour se laisser tenter par les alléchants gâteaux et pains variés de Raphaël et Valérie Brier. Et, ici, on n'hésite pas à faire la queue pour repartir avec sa pâtisserie ou son déjeuner sous le bras. Car en plus de leurs délicieuses pâtisseries, ils proposent également des formules déjeuner variées à prix tout doux. Avec leurs sandwiches bien garnis et leurs pizzas généreuses, le succès est au rendez-vous et bien mérité !

■ CHOCOLATERIE DE BEUSSENT-LACHELLE

6, rue Esquermoise ☎ **03 20 42 97 42**
www.choco-france.com
commande@choco-france.com

Ouvert le lundi de 13h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.

Dans cette petite boutique située à l'entrée de la rue Esquermoise, vous retrouverez tout ce qui fait le succès de la maison Beussent depuis 1985. Cette année-là, une première chocolaterie ouvre ses portes à Beussent, petit village de l'arrière-pays bouloonnais. Le succès est au rendez-vous et très vite s'ouvrent plusieurs autres boutiques. Puis en 1994, une nouvelle chocolaterie ouvre à Lachelle dans l'Oise et c'est cette année-là que sera créée la Chocolaterie Beussent-Lachelle. Le grand succès de la maison vient du fait qu'elle est une des seules chocolateries artisanales de France à fabriquer son chocolat directement à partir de la fève de cacao. Possédant des plantations en Equateur, la Chocolaterie Beussent-Lachelle peut contrôler tout le processus de fabrication, de la sélection de la fève à la mise en boutique. Dans la petite boutique lilloise, vous pourrez

donc vous laisser tenter par les tuiles en chocolat, le cirage (la pâte à tartiner maison), ou par les tablettes de chocolat qui se déclinent en plusieurs saveurs et puissances aromatiques. Parmi les grandes spécialités de la maison, vous trouverez les chardons, les orangettes ou bien encore la bûche maya. Une adresse à retenir pour tous les amateurs de grand chocolat. L'enseigne compte désormais 23 boutiques en France.

■ L'ESTAMINETTE

Au restaurant L'Estaminet Lillois.

21, rue de la Barre ☎ **03 66 73 34 33**

www.lestaminette.com

bienvenue@lestaminette.com

M° Rihour.

Ouvert du mercredi au samedi de 11h à 19h ; le dimanche de 11h à 14h. Livraison possible (commandes sur Internet). Début 2019, l'Estaminette a rejoint sa maison mère, à savoir l'excellent Estaminet Lillois, situé à quelques pas seulement. Mais que les aficionados de cette petite épicerie gourmande se rassurent, ils y retrouveront tout ce qui a fait le succès de l'Estaminette. L'équipe sélectionne les meilleurs producteurs et teste tous les produits pour ne proposer que le meilleur de la région. Produits régionaux et artisanaux et saveurs du terroir sont toujours au rendez-vous. Parmi les trésors à découvrir, un choix de 50 bières locales et artisanales, d'excellents saucissons, sans oublier la pâte à tartiner aux spéculoos. On y retrouve aussi t-shirts et objets décalés aux couleurs de la région !

■ GELATO & COFFEE

27, rue Basse ☎ **03 62 23 27 39**

www.gelatoandcoffee.com

gelatoandcoffee@gmail.com

Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche de 14h à 19h ; le samedi de 12h à 19h. Haute saison : tous les jours.

Un gelato artigianale come in Italia (Une glace artisanale comme en Italie) ! Gelato & Coffee c'est la glace artisanale et traditionnelle revisitée par Corrado Barberis, un Italien passionné par son métier d'artisan. Installé depuis l'été 2015 dans le Vieux-Lille, il propose des glaces fabriquées à l'ancienne, à partir des meilleurs produits : lait, crème, fruits de saison. Et son savoir-faire est également très prisé des chefs de la ville. Ses glaces, tantôt classiques, tantôt originales, vous surprendront par leurs goûts et leur onctuosité. Ce véritable artisan-créateur peut aussi créer des parfums uniques pour vos grands événements (mariage, anniversaire). Le Petit Futé dit : bravo !

► **Autre adresse** : Laboratoire Gelato & Coffee : 52 rue Gustave Delory / 59650 Villeneuve d'Ascq / ☎ 06 58 34 36 01 / Ouvert sur rdv le samedi de 10h à 12h.

■ HALLES MODERNES

64, rue du Molinel ☎ **03 20 52 38 92**

https://hallesmodernes.fr

contact@hallesmodernes.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h ; le dimanche de 9h à 13h.

Si vous aimez consommer local tout en ayant de la qualité dans votre assiette, alors il faut vous rendre aux Halles Modernes. Cette petite boucherie et mini-épicerie, dont le concept vient directement de Croix, en fera saliver plus

d'un par sa viande issue principalement des Hauts-de-France, sa charcuterie et ses plats préparés. Vous aurez également la possibilité d'acheter des produits qui viennent des producteurs du coin : toute la crèmerie vient d'Avelin, la bière de la brasserie Cambier de Croix... En sus, un boucher vraiment sympathique et de bons conseils et un site web où vous pouvez commander vos produits et vous faire livrer. Testé et approuvé !

► **Autres adresses** : 110 avenue Saint-Maur, 59110 La Madeleine • 159 rue du Faubourg de Roubaix, 59800 Lille • 23 rue du Professeur Perrin, 59170 Croix • 6 rue de la Barre, 59000 Lille

■ MAISON BENOÎT

77, rue de la Monnaie ☎ 03 20 31 69 03

www.maison-benoit.com

contact@maison-benoit.com

M° Rihour.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h. Livraison possible. Ballotin de chocolats assortis de 12 à 85 €. Mini-ballotins 4 chocolats 5 €. Chèques non acceptés.

Lorsque l'on arpente la rue de la Monnaie, on s'arrête forcément devant cette alléchante vitrine où le chocolat se décline sous toutes les formes. Installé depuis plus de vingt ans dans le Vieux-Lille, Dominique Benoît met tout son savoir-faire à la confection du « meilleur chocolat » par la sélection rigoureuse des meilleures matières premières : chocolats provenant des grands crus de cacao du Venezuela, de Madagascar et de l'Équateur, les amandes de Provence ou encore les noisettes du Piémont. Benoît Chocolatier fait partie des commerces incontournables du Vieux-Lille, cette adresse est une invitation au péché de gourmandise. Pas moins d'une quarantaine de variété de chocolats : ganache, praliné, caramel beurre salé... Le chocolatier sait véritablement mêler les saveurs et éveiller le palais des amateurs de chocolats, macarons, pâtisseries et autres confiseries, en ne cessant de les surprendre avec de nouvelles recettes toujours plus savoureuses. Retrouvez également toutes ces douceurs dans la boutique place du théâtre à Lille et depuis le début de l'année, à Marcq-en-Baroeul à l'atelier Benoît Chocolatier. Le nouveau lieu de fabrication ou petits et grands pourront apprendre tous les secrets de fabrication. Succombez à la tentation et vos papilles s'en souviendront...

► **Autres adresses** : 11 place du Théâtre • Atelier Benoît Chocolatier : 110 rue du Collège, MARCQ-EN-BAROEUL



■ MAISON DOUCET

370, rue Gambetta ☎ 03 20 74 57 98

www.patrickdoucet.com

maison.doucet@orange.fr

M° Gambetta

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 19h30 ; le dimanche de 7h à 14h.

C'est l'une des boulangeries les plus réputées de Lille... de la région, même ! Et sans doute de France, la maison a participé à l'émission Meilleure boulangerie de France sur M6 et s'est classée parmi les 10 premières. Mais Patrick Doucet le sait bien : dans ce métier seule l'humilité permet de franchir, petit à petit, les marches de la réussite. Le pain, c'est sa grande passion. Depuis plus

de 25 ans, dans le monde entier, il défend au quotidien le savoir-faire et la tradition française en la matière. Il sélectionne ses farines avec le plus grand soin, dans le seul but de vous offrir des pains authentiques. Sa boulangerie propose une douzaine de pains différents, de la très traditionnelle baguette (ici appelée « Doucette ») aux recettes plus élaborées (fruitier, à l'épeautre, aux noix...). Les viennoiseries aussi respectent la tradition à la lettre. À l'heure du déjeuner, on retrouve le pain dans les sandwiches classiques, ou d'autres saveurs avec les bagels saupoudrés de graines de tournesol, de pavot ou de sésame. À l'heure du thé, vous hésitez devant le beau choix de cakes : praliné-chocolat, pistaches-griottines... À l'heure des gourmands, vous succomberez au charme des tartes, au citron, aux fruits de saison, aux fraises... Et vous vous direz que la ressemblance entre Doucet et douceur... est tout à fait méritée.

■ AUX MERVEILLEUX DE FRED

67, rue de la Monnaie ☎ 03 20 51 99 59

www.auxmerveilleux.com

contact.fr@auxmerveilleux.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 19h45 ; le dimanche jusqu'à 19h30.

Des produits raffinés et fins pour les palais délicats. Cette pâtisserie d'exception propose des gâteaux à faire tomber les anges de leurs nuages. L'Incroyable et le Merveilleux sont les stars de l'enseigne, partout copiées mais jamais égalées, avec leur meringue fraîche saupoudrée de chocolat ou de spéculoos, enrobée de crème ou arrosée de crème chantilly. L'essayer c'est l'adopter, la foule de clients qui se pressent Aux Merveilleux n'en est que la preuve flagrante : peu nombreuses sont les boutiques qui peuvent se targuer de créer une longue file d'attente sur le trottoir, quand ce n'est pas tout le long de la rue... On patientera en regardant les pâtisseries à l'ouvrage, dont le travail est visible depuis la rue. Vous y trouverez également la fameuse cramiq (au raisin, au chocolat ou au sucre). Fort de sa notoriété, le personnel n'est toutefois pas toujours d'une amabilité exemplaire.

► **Autre adresse** : 336, rue Léon-Gambetta, LILLE ☎ 03 20 57 25 58.

Vins et alcools

■ BRASSERIE LIL

35, rue Frédéric Mottez ☎ 07 68 62 62 21

Ouvert le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 16h à 19h ; le samedi de 10h à 19h.

La bière fait partie de notre patrimoine culinaire et nous en sommes fiers ! Alors que les microbrasseries poussent comme des champignons dans la région depuis ces dernières années, peu de passionnés ce sont installés à Lille. Cette brasserie artisanale fait le bonheur des amateurs de boissons houblonnées depuis septembre 2017. Installés dans un ancien atelier textile, Etienne et Marie-Pierre proposent différentes bières : Lil blonde, Lil ambrée, Lil triple... Les bières sont légères et titrent à 6,2 degrés. Des bières de saison sont au programme avec celle de Noël et celle de printemps, mais aussi une stout, une brune et une IPA. Vendues en 75 cl, les bouteilles de 33 cl. Venez donc découvrir cette brasserie locale et goûter la Lil. Le *Petit Futé* leur souhaite beaucoup de succès.

Marchés

■ MARCHÉ DU VIEUX-LILLE

Place du Concert

Ouvert le mercredi, le vendredi et le dimanche de 7h à 14h. Trois fois par semaine, la place du Concert accueille l'un des plus beaux marchés de France. A chaque étal, une gourmandise. Les producteurs locaux vous feront goûter leurs trésors et partageront avec vous leur passion du terroir. Nombre d'entre eux mettent en avant une agriculture biologique, ce qui ne gâche rien. Aux traditionnels fruits, légumes, pains et autres poulets rôtis s'ajoutent des saveurs venues d'ailleurs. Un délicieux mélange. Le marché accueille aussi des bouquinistes, des maroquiers et autres artisans venus présenter leur art. Aux beaux jours, lorsque les terrasses alentour reprennent vie, le marché se pare alors d'une atmosphère incomparable. Une halte s'impose !

■ Dans les environs

Villeneuve-d'Ascq



■ LAM – LILLE MÉTROPOLE MUSÉE D'ART MODERNE, D'ART CONTEMPORAIN ET D'ART BRUT



1, allée du Musée

☎ 03 20 19 68 68

www.musee-lam.fr

info@musee-lam.fr

Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Parc du musée ouvert du mardi au dimanche de 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 € (réduit 5 €). Billet collections permanentes + expositions temporaires : 10 € et tarif réduit : 7 €. Visioguide : 2 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Bibliothèque.

Depuis trente ans, le LaM (ou Lille Métropole musée d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut) est devenu une référence culturelle incontournable. Situé dans le parc du Héron, ce très beau bâtiment représente déjà une œuvre d'art en lui-même : dessiné par le grand architecte Roland Simounet, il a été augmenté en 2010 d'une extension pensée par sa consœur Manuelle Gautrand. Le musée offre un superbe fonds d'art contemporain et d'art brut, qui comprend des pièces très étonnantes comme ces sortes de mantras peints par le mineur de charbon Augustin Lesage. Sans compter les sculptures présentes dans le parc (Alexandre Calder, Pablo Picasso, Eugène Dodeigne...), il abrite des collections prestigieuses des XX^e et XXI^e siècles. Au total, plus de 4 500 œuvres (parmi lesquelles de somptueux Picasso, Modigliani, Braque ou Buffet), 4 000 m² de surface d'exposition (sans compter la Bibliothèque Dominique Bozo et son Centre de recherche), de nombreuses animations pour tous et des

ateliers pédagogiques pour les plus jeunes. Considérées parmi les plus belles collections d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut en Europe, le LaM ravira l'âme des amateurs d'art et invitera les curieux à en apprendre davantage sur les différentes formes d'expression artistique à travers les siècles !

■ AUBERGE DE LA FORGE

160, rue Lannoy ☎ 03 20 19 19 69

www.auberge-de-la-forge.com

contact@auberge-de-la-forge.com

Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi et le jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Réservation possible les autres soirs si plus de 10 personnes. Menus de 21 € à 50 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (réceptions familiales, séminaires). Jardin.

L'Auberge de la Forge fait varier son accueil au gré des saisons : en hiver, vous y retrouverez une ambiance chaleureuse et confortable, réconfortante et romantique auprès d'un feu de cheminée, tandis qu'en été le jardin verdoyant sera l'endroit calme et frais rêvé pour un moment de détente. Dans l'assiette, l'Auberge de la Forge contente les estomacs et les gourmets les plus exigeants grâce au chef Alexandre Spriet et à son équipe dynamique. La carte offre les suggestions habituelles d'un estaminet : welsch, carbonnade, salade de harengs... Mais bien d'autres choix s'y glissent, entre les briochés au maroilles ou la lotte à l'armoricaine, les filets de rouget ou le gigot d'agneau romarin. L'endroit vous permettra d'organiser mariages, baptêmes, etc., ainsi que des séminaires d'entreprise. Idéalement situé, le restaurant sera l'étape idéale avant de partir à la découverte des grands musées et points d'intérêts de la zone, la Villa Cavrois et LaM en tête !

Wambrechies

■ WHAT'S UP WAMBRECHIES

Avenue Saint-Pierre

☎ 03 20 39 78 88

www.whatsup.fr

Entrée : 11 € (étudiant : 9 € ; moins de 11 ans : 7 €).

Location de baudrier : 2 €. Dès 5 ans.

La plus haute salle d'escalade de la région (18 mètres) invite petits et grands à prendre de la hauteur ! La séance d'escalade se déroule en autonomie, avec une équipe dynamique prête à vous conseiller si besoin. Les 120 voies d'escalade tous niveaux sont régulièrement mises à jour pour varier les plaisirs et les performances. Zone découverte pour les enfants, cordes automatiques pour grimper sans partenaire, vestiaires avec douches, casiers... ils ont pensé à tout. Après l'effort, le réconfort : vous pourrez vous détendre au bar qui propose boissons et petite restauration, tout en observant les exploits des autres grimpeurs du dimanche ou aficionados !

ARTOIS – BÉTHUNOIS

Place des héros d'Arras.

© DELPIXART



ARTOIS - BÉTHUNOIS

ARRAS ★★

Chef-lieu du Pas-de-Calais, Arras fut d'abord la capitale des Atrébatés. Ces tribus celtes, originaires de Gaule Belgique (Gallia Belgica en latin), territoire qui englobait les actuels Pays-Bas, la Belgique, le Luxembourg, le nord-est de la France et l'Allemagne de l'ouest, envahirent le nord de la Gaule entre les IV^e et II^e siècles avant l'ère chrétienne. En 52 avant J.-C., les Atrébatés et leur chef Commios prirent fait et cause pour les Gaulois qui se battaient pour leur indépendance à Alésia. Ce ralliement conduisit à l'installation de César et de ses troupes en Atrébatie. À la fin du I^{er} siècle avant notre ère, l'empereur Auguste procéda à la réorganisation des provinces belges. Nemetacum fut alors fondé sur la colline de Baudimont et devint l'un des dix-sept chefs-lieux de la Gallia Belgica. Au V^e siècle, les grandes invasions germaniques et l'arrivée des Francs s'accompagnèrent de l'évangélisation de la cité, qui aurait été l'œuvre de saint Vaast (500-540). Au VII^e siècle, l'abbaye portant son nom fut construite sur la colline de La Madeleine qui devint ainsi le second pôle de développement de la ville.

C'est au XII^e siècle qu'Arras connut un nouvel âge d'or économique grâce au commerce des draps, lesquels s'exportèrent jusqu'en Orient. Avec près de 20 000 habitants, elle était alors l'une des villes les plus prospères de Flandre. Le Crinçon, qui coulait entre la cité épiscopale et la ville échevinale, coupait en deux cette agglomération bicéphale. Au XIII^e siècle, Arras devint l'un des plus grands centres littéraires d'Europe, grâce, notamment, aux poètes Jehan Bodel et Adam de la Halle. Au XIV^e siècle, la fabrication des tapisseries de luxe atteignit un degré de perfection tel que le mot « arrazi » se mit à désigner une tapisserie dans le monde entier. Mais la ville n'était pas reconnue uniquement pour ses tissus. Après avoir gardé captive Jeanne d'Arc durant quelque temps, Arras fut le théâtre en 1435 du traité de paix de la guerre de Cent Ans. En 1477, après la mort de Charles le Téméraire qui s'en était rendue maître, Louis XI débaptisa la ville, renommée Franchise, en chassa les habitants et provoqua la fuite des artisans drapiers qui faisaient sa richesse et sa réputation. Par un jeu d'héritage, Arras fut intégrée aux Pays-Bas méridionaux et passa sous l'autorité de l'empereur Charles Quint, également roi d'Espagne. Sous la domination espagnole, la Scarpe fut enfin canalisée jusqu'à Douai et la ville put désormais se tourner vers le commerce fluvial. En 1659, après un long siège de la ville par Turenne, le traité des Pyrénées réunit officiellement l'Artois à la France. Se méfiant autant des ennemis extérieurs qu'intérieurs, Louis XIV inscrivit Arras au pré carré de Vauban qui qualifia d'emblée la nouvelle citadelle de « Belle Inutile ». Cependant, entre le quartier des casernes et l'esplanade de la citadelle (autour de l'actuelle place Victor Hugo) se développa au siècle suivant la Basse Ville, conçue selon un rare plan octogonal.

La production artisanale de dentelle remplaça celle de la tapisserie avant que l'industrie de la porcelaine ne connaisse un certain succès à la fin du XVIII^e siècle, sous l'impulsion des quatre sœurs Delemer. Pendant la Révolution, un nom retient l'attention, celui de Robespierre. Né à Arras en 1758 et guillotiné en 1794, il fut avocat au Conseil d'Artois avant de partir pour Paris comme député du tiers état. Membre et chef effectif du Comité de salut public, il instaura la Terreur.

Sous l'Empire, Arras devint la préfecture du département du Pas-de-Calais, dans lequel se développèrent l'agriculture avec la culture de la betterave, mais aussi l'industrie avec l'exploitation de la houille.

Lors de la guerre 1914-1918, Arras forma un saillant sur la ligne de front, une position qui l'exposa pendant toute la durée du conflit. Les trois quarts de la ville furent détruits. Fort heureusement, on reconstruisit à l'identique les deux célèbres places. Vingt ans plus tard, au cours de la guerre suivante, la ville fut de nouveau très éprouvée. Durant les trente années qui suivent, une figure marquante domina la vie arrageoise. Maintes fois réélu, le député-maire Guy Mollet fut un homme d'envergure nationale. Sous son impulsion, Arras devint une ville moderne et attractive. Aujourd'hui, sa position de carrefour autoroutier et ferroviaire favorise les implantations économiques dans les zones industrielles à sa périphérie. Arras est devenue une ville tertiaire et à vocation agroalimentaire qui accueille notamment la plate-forme européenne de production du géant de la glace, Häagen-Dazs.

■ OFFICE DE TOURISME DES LOISIRS ET DES CONGRÈS

Hôtel de Ville

Place des Héros

☎ 03 21 51 26 95

www.arraspaysdartois.com

contact@arraspaysdartois.com



Basse saison : ouvert le lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 8h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. Fermé à Noël et le jour de l'An.

La visite d'Arras commence à l'office de tourisme. Situé sur la place des Héros, le cœur historique de la ville, dans le cadre prestigieux de l'hôtel de ville, il est le point de départ de la montée du beffroi, de la visite des Boves ou de celle des magnifiques salles protocolaires. Sur place, des « conseillers en séjour » vous aideront à concevoir votre programme : une visite guidée privée d'Arras et de sa campagne, la découverte d'un marché millénaire et des saveurs du terroir, un apéritif privé en haut du

beffroi, un atelier d'œnologie dans les souterrains de la cité, un parcours à la carte sur les champs de bataille de l'Artois. Le tout en français, en anglais, en néerlandais ou en allemand... Les City Pass permettent de visiter les principaux sites à prix réduit et en toute liberté. Ils sont valables un an et s'achètent sur place ou en ligne sur le site de l'office de tourisme.

Points d'intérêt

■ BEFFROI ET HÔTEL DE VILLE ★

Place des Héros

☎ 03 21 51 26 95

www.arraspaysdartois.com

contact@arraspaysdartois.com

Fermé le 1^{er} janvier et le 25 décembre. Fermé le 1^{er} janvier, le 25 décembre et en cas d'intempéries. Ouvert le dimanche de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. Basse saison : le lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30. Dernière montée 30 minutes avant la fermeture. Adulte : 3,30 € (tarif réduit 2,20 €). Visite guidée.

Surplombant l'hôtel de ville, le beffroi est inscrit depuis le 15 juillet 2005 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO et il a été, en 2015, élu Monument Préféré des Français. Vous pourrez monter à la première couronne du beffroi grâce à un ascenseur (suivi d'une quarantaine de marches). Perché à 55 mètres de hauteur, vous profiterez de la vue spectaculaire sur la ville et ses environs. La construction du beffroi d'Arras a débuté en 1463. Elle a duré près d'un siècle pour s'achever en 1554. En 1572, le bâtiment a été complété par une aile Renaissance au sud, puis, au XIX^e siècle, sur Napoléon III, par une autre au nord. L'édifice est surmonté d'un lion, un hommage à Louis XIV qui rattacha la ville d'Arras à la France. N'ayant pas survécu au destin tragique que connut la cité arrageoise lors de la Grande Guerre, le beffroi et l'hôtel de ville ont été reconstruits à l'identique entre 1924 et 1932.

■ LES BOVES ★★

Hôtel de Ville

Place des Héros

Entrée par l'office de tourisme

☎ 03 21 51 26 95

www.arraspaysdartois.com

contact@arraspaysdartois.com

Fermé le 1^{er} janvier et le 25 décembre. Se renseigner sur les départs auprès de l'Office de Tourisme. Entrée : 5,50 € Tarif réduit : 3,30 €. Le Pass Boves+ vous permet de visiter les Boves et de monter au Beffroi pour 7,30 €. Visite guidée (durée de la visite : 45 min).

Découvrez l'histoire souterraine d'Arras en plongeant dans l'atmosphère des carrières de pierre calcaire, creusées à partir du X^e siècle dans les sous-sols de la ville. D'abord lieu d'extraction et de sueur, ces boves deviennent caves et entrepôts pour les marchands des places, puis abri pour la population d'Arras lors des bombardements de la Seconde Guerre mondiale... Haut lieu de l'histoire de la ville, passionnant et fascinant. Petit conseil : couvrez-vous, il peut y faire froid.



CARRIÈRE WELLINGTON, MÉMORIAL DE LA BATAILLE D'ARRAS ★★

Rue Arthur-Delétaille

☎ 03 21 51 26 95

www.carrierewellington.com

contact@explorearas.com



Qualité Tourisme. Ouvert tous les jours : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Fermée le 25 décembre, le 1^{er} janvier et du 6 au 24 janvier. Visites guidées et audioguidées. La visite dure 1h. 17 personnes maximum par visite. Départs réguliers. Se renseigner sur les départs par téléphone. Prévoir un vêtement chaud. Adulte : 7,20 €. Réduit : 3,50 €.

À 20 mètres sous les pavés d'Arras, découvrez un lieu riche d'histoire. Novembre 1916, les Britanniques préparent l'offensive qui aura lieu le 9 avril 1917 à 5h30 du matin. Leur idée : faire relier par les tunneliers néo-zélandais les carrières d'extraction de craie de la ville pour créer un véritable réseau de casernes souterraines, capables d'accueillir jusqu'à 24 000 soldats. Descendez à 20 mètres de profondeur pour découvrir ce lieu stratégique qui fut aussi le lieu de vie quotidien des soldats engagés dans la Grande Guerre. Et si vous êtes dans les parages au début du mois d'avril, ne ratez pas la cérémonie du lever du soleil qui rend chaque année hommage aux soldats britanniques et du Commonwealth ayant participé à la bataille d'Arras.

■ CATHÉDRALE D'ARRAS ★★

2-12, rue des Teinturiers

www.arraspaysdartois.com

contact@arraspaysdartois.com

Fermé du 1^{er} janvier au 1^{er} mars. Fermée la plupart des jours fériés, dont Noël. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h30 à 17h. Haute saison : le mardi de 14h30 à 17h ; du mercredi au dimanche de 14h30 à 18h. Accès rue Albert-1^{er}-de-Belgique, rue des Teinturiers et rue Méaulens. De style néo classique, cette cathédrale fut érigée à partir de 1778. Elle représente avec l'abbaye Saint-Vaast le plus important ensemble religieux du XVIII^e siècle en France. Cet impressionnant édifice donne une juste représentation du rôle économique et spirituel qu'il a joué à travers les siècles dans le rayonnement artistique et culturel de la ville. Comme de nombreux monuments d'Arras, la cathédrale fut grandement détruite lors des bombardements de la Première Guerre mondiale puis totalement reconstruite en 1934. Classée aux Monuments historiques, elle comprend un transept large de 52 mètres et long de 102 mètres et abrite quelques trésors (tapisserie d'Aubusson, sculptures provenant du Panthéon, tombeaux et châsses et de surprenants objets Art déco).

■ LA CITADELLE VAUBAN ★

Boulevard du Général-de-Gaulle

☎ 03 21 51 26 95

www.arraspaysdartois.com

contact@arraspaysdartois.com

Ouvert toute l'année. Accès libre (sauf restrictions de mi-juin à mi-juillet). D'avril à octobre, de 9h à 19h : ouverture de la chapelle et de la salle des familles (dans la Porte Royale) qui présente l'histoire de la citadelle.

Construite entre 1667 et 1672 sur les plans de Vauban, la citadelle d'Arras est un bel exemple d'architecture militaire du XVII^e siècle. Surnommée « la Belle Inutile », car elle n'a jamais vraiment servi, la citadelle est inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2008. Sur le côté de la place de manœuvre, une chapelle de style baroque (1675) vient compléter l'ensemble. La salle des familles, à la Porte Royale, présente l'histoire de la citadelle. À l'extérieur se trouve le Mur des Fusillés, qui rend hommage aux 218 membres de la Résistance exécutés dans les fossés. Inauguré comme monument de mémoire le 18 septembre 1949, ce lieu commémoratif est chargé d'émotion. Depuis juillet 2010, la citadelle accueille chaque été le Main Square Festival, événement majeur de la scène rock et électro. Le site de 70 hectares abrite également depuis 2012 la Communauté urbaine d'Arras, le Centre régional des lettres et du livre Nord-Pas-de-Calais, ainsi que Cit'Loisirs, un parcours d'accrobranche. Ce prestigieux ensemble architectural est un point de départ idéal pour une promenade dans le vaste bois qui entoure les douves.

■ CITÉ NATURE

25, boulevard Robert-Schumann
 ☎ 03 21 21 59 59 – www.citenature.com
 mail@citenature.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 17h ; le week-end de 14h à 18h. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Tarif famille (dont 2 enfants) : enfant 3 €, adulte 5 €. Visite guidée (2 € supplémentaires par personne).

Installée en 2005 dans les bâtiments Art Déco d'une ancienne fabrique de lampes de mineurs, transformée par le célèbre architecte Jean Nouvel, Cité Nature est un centre culturel et scientifique dans l'esprit de la Villette, entièrement consacré aux questions que l'on se pose sur la nourriture et l'agriculture, la nature et la santé. 2 500 m² d'expositions permanentes sont consacrés à l'environnement, les aliments, les techniques dans l'histoire et jusqu'à nos jours. 1 600 m² sont dédiés à de grandes expositions temporaires. En 2019 et jusqu'au 15 mars 2020, les cinq sens seront à l'honneur, avec un parcours long de 80 mètres qui permettra aux enfants de tester aussi bien leur équilibre que leur ouïe, leur vue, leur odorat et leur toucher. Très ludique, l'exposition s'adresse aussi aux parents avec des questionnements sur l'histoire des sens, le bien-être par les sens et les sens chez les animaux.

■ GRAND-PLACE

C'est au XVI^e siècle qu'ont vu le jour les deux célèbres places d'Arras, la Grand-Place et la place des Héros (dite aussi Petite Place). Philippe II interdit alors de « bâtir dans la ville d'Arras, à moins que les murs ne soient faits de pierre ou de brique sans aucune saillie sur les rues ». Tout d'abord sécuritaires, ces contraintes architecturales ont contribué à embellir la cité. Fleurons de la ville, les places d'Arras représentent un ensemble unique en Europe de 155 façades de style baroque flamand. Leurs façades étroites ont permis à l'époque (et permettent toujours) à davantage de commerces d'avoir pignon sur rue. Sur

la Grand-Place, l'hôtel des Trois Luppars se distingue par son pignon à pas de moineau, et pour cause : c'est la plus ancienne maison d'Arras encore debout (1467). Les férus d'architecture noteront que, à droite des Trois Luppars, la façade affiche un exemple unique de fenêtre à trois baies. Depuis mille ans, les places accueillent les marchés et les grands événements arrageois.

■ HÔTEL DE GUÎNES

Rue des Jongleurs ☎ 03 21 51 26 95
www.arraspaysdartois.com

La cour est ouverte tous les jours d'avril à septembre, les salons seulement le samedi et le dimanche, sauf en juillet et août, période pendant laquelle il est possible de les visiter tous les jours de 14h à 17h30.

Il reste une dizaine d'hôtels particuliers de ce type à Arras. Érigé en 1738, cette résidence citadine de la famille de Guînes a été conçue comme son modèle parisien, entre cour et jardin. Elle s'ouvre sur une élégante cour pavée. Ses salons sont classés. Situé dans le cœur d'Arras, à deux pas du théâtre, il sert parfois de scène pour des spectacles en plein air, notamment pour le festival Faites de la Chanson, en juin. Son auditorium est privatisable. C'est un haut lieu de la création artistique intimiste à Arras.

■ HÔTEL DE LA PRÉFECTURE

Place de la Préfecture

Visite guidée (lors des Journées du Patrimoine).

L'édifice fut construit au XVIII^e siècle en lieu et place de l'ancien palais épiscopal, incendié en 1836, restauré puis de nouveau endommagé durant la Première Guerre mondiale. À partir de 1800, date de nomination des premiers préfets par Bonaparte, cet ancien évêché est acheté par l'État pour devenir le lieu de résidence de son nouveau représentant local. Depuis, plus de soixante préfets ont résidé dans cette demeure somptueuse qui rappelle par certains côtés l'hôtel Matignon de Paris. Avant les lois de décentralisation de 1982, le préfet était l'exécutif du département, c'est pourquoi la salle du conseil général communiquait avec son cabinet. Cette salle de réunion sert ponctuellement pour certaines cérémonies. L'Hôtel de la Préfecture est un lieu où s'organisent en effet de nombreuses cérémonies et réceptions. C'est pour cette raison que la salle à manger est si spacieuse. Décorée de superbes porcelaines d'Arras, elle a accueilli bon nombre de personnalités. Le bâtiment est ouvert sur un parc d'environ 4 hectares abritant toujours, comme à l'époque de l'évêché, un bois et un potager. Les résidences des évêques étaient en effet conçues pour permettre une quasi autosuffisance !

■ JARDINS CITÉ NATURE

25, boulevard Robert-Schumann

Flânez dans les 15 000 m² de jardins de ce poumon vert situé à l'entrée de la ville, juste à côté de Cité Nature. La flore se découvre dans toute sa diversité, confrontant avec un ordre rigoureux la plante sauvage à la plante domestiquée. Parfaitement alignées, les parcelles des jardins déclinent plantes médicinales, herbes aromatiques, cactées, vigne, verger, jardin des rhizomes, labyrinthe, bamboueraie et roseraie. Un toboggan niché dans une citrouille géante fait le bonheur des plus jeunes tandis que les parents déambulent dans les allées.

■ LA MAISON ROBESPIERRE ★

9, rue Maximilien-Robespierre

☎ 03 21 51 26 95

arraspaysdartois.com

Ouvert du vendredi au dimanche de 15h à 18h. Gratuit.

Grande figure d'Arras où il est né et a été avocat comme son père et son grand-père, Maximilien Robespierre a occupé cette maison de 1787 à 1789, à la veille de la Révolution française, avec sa sœur Charlotte et son frère Augustin. Il y a rédigé les textes pré-révolutionnaires connus de sa main avant de partir pour Versailles en tant que député du Tiers Etat. Entièrement restaurée par les compagnons du Devoir et du Tour de France, la demeure abrite aujourd'hui une exposition permanente retraçant la vie de Robespierre et l'histoire du compagnonnage.

■ MÉMORIAL DU MUR DES FUSILLÉS ★★

Fossés de la Citadelle

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Entre le 21 août 1941 et le 21 juillet 1944, 218 résistants furent exécutés par les Allemands dans les fossés de la citadelle d'Arras. Le plus jeune avait à peine 16 ans et le plus âgé 69 ans. Les fusillés étaient de nationalités différentes : Français, Polonais, Belges, Soviétiques, Portugais, Italiens, Hongrois, Tchèques et Yougoslaves issus de toutes les catégories sociales (agriculteurs, mineurs, ouvriers, prêtres, enseignants, artisans, commerçants, fonctionnaires, cheminots...). Sur les murs qui cernent les fossés de la citadelle, des plaques commémoratives rappellent qui ils étaient. Ce lieu de mémoire fut inauguré le 18 septembre 1949 par Guy Mollet. Un lieu sobre qui provoque l'émotion.

■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS ★

Abbaye Saint-Vaast

22, rue Paul-Doumer ☎ 03 21 71 26 43

www.arraspaysdartois.com

musee.arras@ville-arras.fr



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 11h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 18h. Dernières admissions une demi-heure avant la fermeture. L'entrée pour les collections permanentes est gratuite. Visite guidée.

L'abbaye Saint-Vaast, totalement reconstruite en 1754 autour d'un magnifique cloître, abrite un des plus beaux musées régionaux : le musée des Beaux-Arts d'Arras. Ce musée offre une remarquable collection de peintures du XVIII^e siècle de l'École française et des anciens Pays-Bas (Champagne, Vignon, Lebrun, Largillière, Rubens...) et un rarissime ensemble de grands formats de la peinture religieuse française du XVII^e siècle, parmi lesquels figurent sept Mays provenant de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Il retrace joliment l'histoire de la ville à travers ses sculptures médiévales, les porcelaines d'Arras du XVIII^e siècle, les peintures de paysages de l'École d'Arras (autour de Corot, Dutilleux, Desavary...), ainsi que son exemplaire unique de tapisserie de haute lisse (Arrazi) qui fit la réputation d'Arras au XV^e siècle.

■ PLACE DES HÉROS ★

Dès le XII^e siècle, la place était connue sous le nom de Petit Marché, car elle regroupait les halles corporatives. Au Moyen Âge, les trouvères y donnaient leurs représentations théâtrales. Les enseignes qui ornent les devantures des maisons datent d'ailleurs du XIV^e ou du XV^e siècle.

Sur la face nord, on peut repérer, partant de la rue des Trois-Visages jusqu'à la rue de la Taillerie, le Limaçon, les Trois Coquelets, la Sirène, l'Amiral, la Salamandre et la Licorne. Au XVI^e siècle, un édit de Philippe II interdit de bâtir dans la ville d'Arras à moins que les murs ne fussent faits de pierre ou de brique, sans aucune saillie sur les rues. Cette contrainte architecturale allait donner naissance à un ensemble unique en Europe de 155 façades de style baroque flamand, magnifique de jour comme de nuit. Depuis le Moyen Âge, l'histoire des places se confond avec celle de ses marchés et une balade le mercredi ou le samedi matin est vivement recommandée. En 1945, les lieux ont pris le nom de place des Héros, en hommage aux résistants arrageois fusillés pendant la Seconde Guerre mondiale. La place a été totalement restaurée en 2010 : chaque pavé a été retiré, poli puis remplacé.

■ PLACE VICTOR-HUGO

Chaque 1^{er} mai, la place accueille un marché aux fleurs.

Œuvre de l'architecte Beffara, cette place pleine de charme est l'une des rares places octogonales d'Europe. Elle date du XVIII^e siècle. Sa création est révélatrice de la recherche d'un certain esthétisme propre à cette époque. C'est à partir de 1750 que ce secteur marécageux est asséché pour créer un nouveau quartier, véritable petit Saint-Germain à l'échelle d'Arras. La réglementation très stricte découle d'une réflexion urbaine toute neuve. Les rues alentour se coupent à angle droit ; chaque façade doit ressembler à sa voisine pour établir une harmonie. L'obélisque constitue le point central de cette place où se dressait la première fontaine publique d'Arras. À partir de 1850 et pendant une centaine d'années, le lieu a servi de marché aux bovins. De cette époque, il reste encore les plots en grès munis d'anneaux auxquels on attachait les bestiaux.

■ LE THÉÂTRE

7, place du Théâtre

☎ 03 21 71 66 16

www.tandem-arrasdouai.eu

De 5 à 35 € la place pour une représentation. Pour des visites de groupe de plus de dix personnes, contacter l'Office de Tourisme. Pour visiter le théâtre en individuel, il faut se rapprocher du théâtre.

Bâti en 1785 à l'endroit même où se trouvait le marché aux poissons, cet édifice est l'une des plus belles représentations de théâtre à l'italienne de l'époque. Il est possible de le visiter gratuitement via l'Office de Tourisme. N'hésitez pas à les contacter pour admirer de vos yeux l'intérieur du monument. Vous aurez le privilège d'en arpenter les couloirs, d'accéder aux loges, aux balcons et au parterre, de découvrir le foyer et les salles d'interprétation retraçant l'histoire de ce très bel édifice.

Le couvert

■ LE 58

58, boulevard Carnot

☎ 03 21 23 88 88 – H1560@accor.com

Fermé le samedi midi et le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 23 €. Carte : 25 € environ.

Le restaurant de l'hôtel Mercure offre une cuisine française d'inspiration bistro mais de conception raffinée. On y mange l'omelette « Le 58 » agrémentée de jambon chemynois ou une brochette de pluma de porc ibérique à la plancha. Un sommelier inspiré et partageur de sensations nouvelles vous recommandera le verre de vin adapté à votre choix. Le tout dans une salle moderne et récemment rénovée. Installé à deux pas de la gare et du centre-ville, Le 58 a depuis longtemps pignon sur rue, au propre comme au figuré, et il est prudent de réserver !

■ ANAGRAM

23, Grand-Place ☎ 03 91 19 00 98

anagram.zenchef.com

resa@anagram-resto.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 31 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 22 €. American Express.

Cette table de choix propose une cuisine raffinée et classique. Entre les mijotés des cuisiniers (la 100% cochon, lentilles et crème de lard, joue de bœuf bouillon shabu, suprême de volaille jaune, truffe sous peau) ou les viandes du monde au four, Jospet d'origine argentine ou irlandaise, pour la plupart, que prendrez-vous ? Le cadre est des plus modernes ; vous pourrez vous installer dans la bibliothèque ou sous la verrière.

■ L'ASSIETTE AU BŒUF

56, Grand-Place ☎ 03 21 15 11 51

www.assietteauboeuf.fr

arras@assietteauboeuf.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 17 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 11,90 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. L'Assiette au Bœuf propose diverses formules qui mettent au cœur du menu, vous l'aurez compris, la viande de bœuf, que ce soit sous forme de burger maison, de tartare ou de faux-filet. Votre plat sera accompagné de frites allumettes à volonté. La fameuse sauce Paradis est un incontournable de l'établissement. La terrasse en été est très appréciable. Dans les moments de coups de feu, vous risquez d'attendre indéfiniment à l'entrée que quelqu'un daigne vous remarquer. . .

■ LE BATEAU DU CH'TI

17, place des Héros ☎ 03 21 23 20 38

Ouvert tous les jours midi et soir. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ. CB et chèques non acceptés.

A bord moussaillon pour découvrir un établissement hors du commun à Arras. Vous dégusterez dans un cadre typique d'un bateau pirate des plats qui mettent à l'honneur le poisson et notamment les moules-frites.

Des mets de la région sont également au menu. Le service y est chaleureux. A éviter si vous désirez être au calme car l'établissement est souvent bondé. Pensez à réserver le week-end.

■ LA BULLE D'O

1, boulevard de Strasbourg

☎ 03 21 16 19 47 – www.labulledo.com

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Carte : 26 € environ.

Une bulle d'O et de fraîcheur pour la petite cuisine audacieuse d'un chef qui a travaillé avec Bocuse, Ducasse et dans plusieurs restaurants renommés de la région comme Le Meurin. Toqué, le chef ! Mais Olivier Lainé a aussi la tête sur les épaules, c'est pourquoi il est revenu s'installer sur ses terres natales. Il a été couronné en 2016 par une Toque au Gault et Millau. Une vingtaine de couverts et une carte limitée, mais renouvelée chaque mois, lui permettent de donner la priorité à des produits de saison et d'exception. La Bulle d'O est une histoire de famille, Olivier seul en cuisine est accompagné de son épouse, Capucine, en salle.

■ CAP HORN

12, place des Héros ☎ 03 21 71 54 98

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 7h30 à 20h ; le dimanche de 10h à 20h. Carte : 15 € environ. Chèque Restaurant.

Paradoxalement, au Cap Horn, le poisson n'est pas très présent au menu ! Mais si vous aimez les petits restos authentiques à l'ambiance familiale, les ribs, la carbonnade flamande, l'andouillette, le jambon-frites, les desserts maison et la bière pression, alors vous avez poussé la bonne porte. Les produits sont frais et cuisinés simplement mais avec beaucoup de goût. La présentation est sans chichis. On mange comme à la maison. L'ambiance est toujours bonne et conviviale.

■ LE CARPE DIEM

8 bis, rue des Petits-Viéziers ☎ 03 21 51 70 08

www.lecarpediemrestaurant.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14,50 €. Terrasse.

Au détour d'une petite rue pavée comme Arras sait les faire, découvrez le Carpe Diem. La carte fait la part belle aux plats régionaux : potjevleesch, carbonnade flamande, welsh ou andouillette d'Arras. Le restaurant possède également quelques spécialités comme les pilons de poulet ou la poire de bœuf marinée au paprika et aux oignons. Vous y cueillerez le goût du jour avec délectation, que ce soit en amoureux ou entre amis. L'accueil est très sympathique. L'adresse est plébiscitée depuis des années par une clientèle fidèle.

■ LA CAVE DES SAVEURS

36, Grand-Place

☎ 03 21 59 75 24

www.lacavedessaveurs.fr

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Réservation recommandée. Menu unique à 22,50 €. Carte : 22 € environ. Menu cinéma 21,50 €. Service traiteur.

Dans le cadre typiquement arrageois d'une cave voûtée en brique, Alain Decombe vous accueille chaleureusement. Aux fourneaux, Jean Radké mitonne déjà sa cuisine traditionnelle à base de produits frais. La carte propose un menu « Bien-être » élaboré avec le concours d'une nutritionniste avec, au choix, trois plats, trois entrées et trois desserts. On y trouve notamment un fondant de poulet farci aux champignons et un entremets mangue-passion. Le nombre de calories est affiché à côté des intitulés, l'idéal pour ceux qui cherchent à se faire plaisir tout en faisant attention à leur ligne !

■ LE COMPTOIR DES HALLES

15, rue de la Taillerie

☎ 03 21 71 93 44

www.lecomptoirdeshalles.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 18,50 € à 25,80 €. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 8,90 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 14,90 €.

Dans cet établissement on met un point d'honneur à servir des produits frais et de qualité. La viande notamment est issue d'un élevage de la région sélectionné pour sa qualité et ses conditions d'élevage garanties par le label « bleu blanc cœur ». A la carte on trouve plusieurs recettes de tartares de bœuf mais aussi une carbonnade au sirop de Liège, un onglet de bœuf, des burgers, des salades, des poissons. La plupart des mets sont cuits à la cheminée. La carte des boissons est bien fournie et quelques très bonnes bières sont disponibles à la pression. Le service est efficace et souriant. Une adresse à connaître !

■ COULEUR DES CHAMPS

10, rue des Balances

☎ 03 21 71 94 69

couleurdeschamps@free.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17 €.

Près de la place des Héros, Couleur des Champs accueille une clientèle fidèle. Dans des teintes sobres et naturelles de brun et de beige, on vous y servira avec le sourire une cuisine simple mais savoureuse qui fait la part belle aux plats traditionnels, de l'émincé de poulet à la normande jusqu'aux tripes – et pourquoi pas ? En dessert, la crème fouettée est faite maison, et cela en dit long ! Le plat de la semaine est annoncé tous les dimanches soir sur la page Facebook. Excellent rapport qualité-prix !

■ LA COUPOLE D'ARRAS

26, boulevard de Strasbourg

☎ 03 21 15 11 72

www.lacouple-arras.fr

dominique@bochu.fr



Ouvert tous les jours le midi ; du lundi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 65 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 25 € (entrée plat ou plat dessert + un verre de vin). Chèque Restaurant.

Dans un cadre Art nouveau revisité, digne des grandes brasseries parisiennes, La Coupole se réapproprie les classiques et propose une cuisine semi-gastronomique. Ici, on associe ris de veau et citron confit, on travaille le bar façon risotto avec des fruits exotiques et on fait côtoyer le célèbre Saint-Honoré avec la mangue et le citron vert. Le service est impeccable et très courtois. Le mélange parfait pour passer un agréable moment.

■ LA FAISANDERIE

45, Grand-Place

☎ 03 21 48 20 76

www.restaurant-la-faisanderie.com

Ouvert le mardi de 19h à 21h ; le mercredi et le jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le vendredi et le samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 24,90 €. Accueil des groupes.

Nichée dans l'une des fameuses maisons baroques de la Grand'Place se trouve la Faisanderie. Ce restaurant arrageois est réputé tant pour son cadre de charme que par ses plats raffinés et originaux. Que vous soyez fin gourmet ou tout simplement amateur de gastronomie traditionnelle, la Faisanderie vous étonnera agréablement. Le couple de restaurateurs propose en outre une sélection de vins d'une grande richesse. En salle, dans la cave ou en terrasse aux beaux jours, laissez-vous séduire par cet établissement qui organise également fêtes et réceptions.

■ LE FOUCREPE'S

38, place des Héros

☎ 03 21 59 95 66

www.lefourcrepes.fr

lefourcrepes@gmail.com



Ouvert toute l'année. Le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi et le samedi de 12h à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 23 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,50 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 12 € (une bolée de cidre, une galette et le dessert du jour). Chèques non acceptés. Cartes sonores à disposition des personnes malvoyantes. Accueil des groupes (une salle à l'étage permet l'organisation de séminaires et autres événements). Wi-fi gratuit.

Au Fourcrêpe's, c'est tous les jours la Chandeléur ! La carte privilégie les couleurs locales. Goûtez l'Arrageoise (à l'andouillette d'Arras) ou encore la Welsh (au cheddar). Le restaurant confectionne des galettes plus traditionnelles, telle celle aux Saint-Jacques. La formule du midi change chaque jour ! Et au plaisir du palais s'ajoute celui des yeux : la salle à l'étage offre une vue magnifique sur les façades de la place des Héros... que vous pourrez admirer depuis la terrasse au retour des beaux jours ! Le Fourcrêpe's organise des soirées à thèmes plusieurs fois par mois et depuis quelque temps s'est lancé avec succès dans la livraison en mode food truck pour des concerts et autres manifestations de ce genre. Une équipe soudée et chaleureuse vous accueille dans ce temple de la crêpe et vous garantit de passer un moment aussi savoureux que sympathique. Alors avis aux gourmands, le Fourcrêpe's n'attend plus que vous !

■ LES FRANCS BURGERS

25, Grand'Place

☎ 03 21 55 90 35

contact@lesfrancsburgers.com

Ouvert le lundi de 12h à 14h30 ; le mardi et le mercredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le jeudi de 12h à 14h30 et de 18h à 22h ; le vendredi de 12h à 15h et de 19h à 22h30 ; le samedi de 12h à 15h et de 18h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 15h et de 18h à 22h. Menus de 10,50 € à 16 €. Menu enfant : 10 €. Chaises bébé. Coin jeux pour enfants. Des burgers, oui... mais pas n'importe lesquels, s'il vous plaît ! Aux Francs Burgers d'Arras, on les veut régionaux, avec du bœuf de Picardie, du cœur de Thiérache, du maroilles ou de l'écume de Wimereux, de l'endive et de la betterave. Les frites, de vraies frites, sont savoureuses, elles aussi. Les végétariens apprécieront le steak de lentilles qui remplace la viande. Le tout vous sera servi à table, dans un vaste espace à l'esprit à la fois industriel et cosy, lumineux et chaleureux. La cerise sur le gâteau : pour chaque burger acheté, 20 centimes sont reversés à une association.

■ LE PÊCHÉ GOURMAND

142, route de Cambrai

☎ 03 21 51 45 06

www.restaurant-lepechegourmand.com



Qualité Tourisme. Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 31,50 € (uniquement le soir). Carte : 22 € environ (uniquement le soir et le week-end). Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 13,80 € (plat + café). Entrée + plat + café ou plat + dessert + café : 18 €. Entrée + plat + dessert : café : 22 €.

Il n'est pas indispensable d'aller dans le centre-ville pour bien manger. À la sortie d'Arras, sur la route de Cambrai, le si bien nommé Pêché Gourmand a depuis 2011 acquis ses lettres de noblesse. Le midi, vous pourrez y déguster une cuisine brasserie succulente avec la formule du marché. Le soir et le week-end, vous aurez le choix entre des mets plus élaborés et subtils, servis en menu ou à la carte. La grande majorité des plats sont faits maison. Une belle adresse gourmande où l'accueil est toujours souriant.

■ LE PETIT RAT PORTEUR

11, rue de la Taillerie

☎ 09 63 60 91 64

lepetitratporteur@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Accueil des groupes. Terrasse. Salle en cave.

Entre les deux places d'Arras se niche le Petit Rat Porteur... Ne le manquez surtout pas ! Au-delà de sa façade, c'est une ambiance de charme, surtout dans sa cave voûtée ô combien typique des lieux. On y savoure les plats de la région, tels que le welsh, l'andouillette et le potjevleesh. Le foie gras est maison, comme tous les plats de la carte, et de la première fraîcheur. Le patron a travaillé jadis avec Marc Meurin, c'est dire son exigence, mais il aime à la réserver pour ces bons plats de chez nous, loin de toute sophistication inutile. Une table qui est vite devenue incontournable à Arras : réservez !

■ LE PETIT THEATRE

7, rue des Petits-Véziers ☎ 03 21 51 10 85

www.lepetittheatre.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 10,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Le Petit Théâtre se situe, comme son nom l'indique, à deux pas du théâtre d'Arras, à la lisière d'une charmante rue piétonnière. L'ambiance y est particulièrement conviviale et le service joyeux ! L'endroit est réputé pour ses pâtes fraîches et ses pizzas, qui savent s'adapter géographiquement puisqu'on peut y déguster une pizza à l'andouillette d'Arras. La carte des desserts est alléchante et la chantilly est faite maison !

■ LE P'TIT DEMON

9, place des Héros ☎ 03 21 07 96 06

Qualité Tourisme.

Le P'tit Démon est l'une des tables incontournables de la ville. Ce petit établissement situé au pied du beffroi propose une ardoise qui fait la part belle aux produits frais cuisinés maison. La carte change toutes les semaines, mais elle respecte toujours la saison et se crée aussi en fonction des envies du chef. Vous ne serez jamais déçu. L'accueil est chaleureux et sympathique, d'autant plus que les lieux se veulent aussi bien bar bistronomique que restaurant de charme. Un bon moment assuré sur la place des Héros, que ce soit en salle, en terrasse ou à l'étage.

■ LE VERTIGO

12, rue de la Taillerie ☎ 03 21 23 18 00

www.levertigo-arras.com

Ouvert tous les jours midi et soir. Jusque 1h en semaine, 2h le weekend. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Le vertigo est un concept à lui seul. Ce restaurant le jour devient bar-ambiance la nuit. Une fois la partie restaurant fermée, on tire le rideau pour une nuit de folie. Le DJ se met alors en action pour divertir la foule. Côté resto, la carte est toutefois intéressante : foie gras maison, tempuras de gambas, poulet thaï (bien épicé comme on l'aime). Idéal pour l'apéro, les planches de charcuterie ou de fromage. Si vous désirez un repas au calme où l'on s'entend parler, dans un cadre charmant, passer votre chemin...

Le gîte

■ ATRIA HÔTEL MERCURE

58, boulevard Carnot ☎ 03 21 23 88 88

www.accorhotels.com/fr/



Accueil 24h/24. 80 chambres. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Cet hôtel de standing niché à quelques encablures de la gare SNCF et à trois minutes à pied du centre-ville et du centre historique dispose de 80 chambres équipées de salle de bains. L'accueil est cordial et efficace. Vous y bénéficierez d'un petit-déjeuner buffet très copieux. L'établissement propose également un parking sécurisé payant. À noter : l'hôtel dispose d'un bar et d'un restaurant, le 058. Une adresse qui ne décevra pas.

ENDIMANCHEZ VOTRE SHOPPING À KNOKKE-HEIST



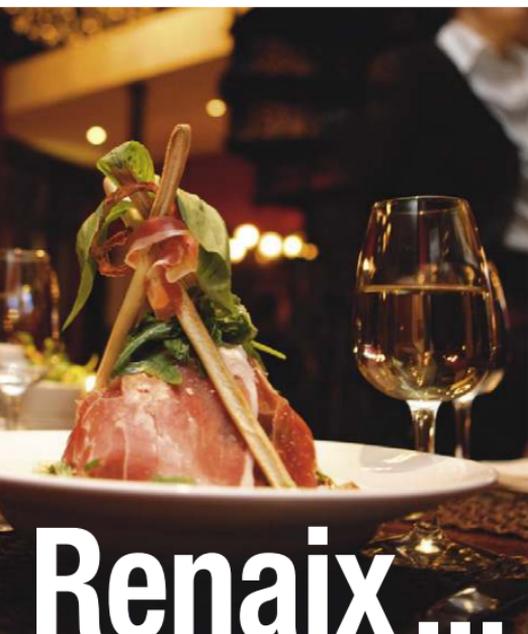
À Knokke-Heist, tous les jours se mettent sur leur trente-et-un.

Le dimanche s'ouvre au shopping pour tous les âges et à une balade sur la plage.

À une flânerie élégante avant un festin, ou aux pieds dans le sable une gaufre à la main. Ici, la belle vie n'est pas une tendance.

#dimanshopping #myKH

WWW.VISITRONSE.BE



9,95 € Prix France



9 782305 013497

Renaix

savourer entre culture et verdure



Tourisme Ronse-Renaix - De Biesestraat 2 - 9600 Ronse-Renaix
T 0032 55 23 28 16 - toerisme@ronse.be - www.visitronse.be

