

TROIS ADRESSES SAVOUREUSES

OÙ IL FAIT BON VIVRE

PAR **LUCIE TAVERNIER**

Au Nez Rouge en 2012, suivi 5 ans plus tard par La tête dans l'cru, et, depuis le mois de juillet dernier, O'3 Petits Cochons... Voici trois adresses tombées dans l'escarcelle de Samuel Sauvage, Cédric Lamy et leurs associés. Dans la banlieue chic de l'ouest de Lille, ils bâtissent avec audace une vraie success story. La signature de cette jolie bande de copains épicuriens ? Le mariage réussi de la convivialité et de l'exigence. Passage en revue !



AU NEZ ROUGE

L'ÉTABLISSEMENT FONDATEUR

PHOTOS **DAVID COPPIETERS**

Rien, depuis la devanture de ce restaurant de Marcq-en-Baroeul, ne laisse présager les jolis volumes chics et cosy de la salle à manger de ce repaire pour fins gourmets, propice aux belles tablées. La clientèle de fidèles apprécie au Nez Rouge l'accueil chaleureux et le sens du service, orchestré de main de maître par une équipe jeune et dynamique. Mais aussi l'amour du produit et du fait-maison : en un mot, du bien-manger. La carte, qui flirte avec les codes bien dans l'air du temps de la bistronomie, ose quelques clins d'oeil à une cuisine ultra-tradi, à l'image de l'emblématique marmite de ris de veau à la crème de champignons.

55 Rue André Delepierre, Marcq en Baroeul
Réservation : + 33 (0)3 20 51 45 98

LA TÊTE DANS L'CRU

RÉSOLUMENT VIN



Plébiscitée au Nez Rouge, la large sélection de jolis crus, à accompagner d'une planche, a trouvé au coin de la rue un écrin à sa mesure, tout en briques rouges, parquet et touches contemporaines. A La Tête dans l'cru, plus de 350 références de vins français et étrangers, grands classiques ou petits vigneron, dont 20 au verre, font ainsi battre le cœur d'un lieu «3 en 1», avec espace caviste, grand bar à vin en zinc et partie restaurant. A l'ardoise, une cuisine bistronomique, mais aussi une proposition de grignotage de haute volée ! Mention spéciale pour la burrata.

64 Bd Clemenceau, 59700 Marcq-en-Barœul - Réservation : 06 45 77 26 17



O'3 PETITS COCHONS

L'AFTERWORK AU VERT

Vue imprenable sur les champs, terrains de pétanque et terrasse extérieure comme à la maison : O'3 Petits Cochons, anciennement Le Relais La Vigne, affirme à Bondues sa différence depuis cet été. A l'heure de passer à l'intérieur, premiers frimas oblige, on découvre la chaleur de son poêle à bois et un menu à mi-chemin entre brasserie et bistronomie. Avec quelques jolies surprises à découvrir prochainement, dont un brunch dominical et une salle dédiée à l'afterwork, avec dégustation des pépites confidentielles d'Emeline, sommelière talentueuse.

1311 Avenue du Général de Gaulle, Bondues - Réservation : Tél. + 33 (0)3 20 94 14 65

