

LAS TAPAS

TABLE D'ÉVASION GOURMANDE

PAR **LUCIE TAVERNIER** PHOTOS **DAVID COPPIETERS**



Cette adresse chère au cœur du Vieux-Lille, qui compte bien des fidèles, fait valser avec art et maîtrise tapas et saveurs tout droit venues d'Espagne pour créer une parenthèse dépayssante, dans une atmosphère tamisée. A (re)découvrir absolument.

Au cœur du Vieux-Lille des initiés, au bout de la rue Saint-André, une enclave au goût d'Espagne tient le haut du pavé depuis plus de deux décennies... Dans la Capitale des Flandres, nul besoin de présenter Las Tapas, table entraînant et ensoleillée, qui sait si bien faire oublier la grisaille ambiante. Force est de constater que, 20 ans après sa création, l'adresse est bel est bien devenue une institution ultra-plébiscitée. Dans la salle tout en bois, ocre et rouge, code couleur qui garantit l'embarquement immédiat à Séville ou Madrid, se pressent des aficionados de saveurs méditerranéennes ou de simples curieux, venus humer l'atmosphère dépayssante, festive et conviviale de ce repaire transgénérationnel, qui se prête dès le jeudi soir au son typique des pinchos barcelonais. Indéniablement l'un des ingrédients de la recette du succès, jamais égalé, de Las Tapas.

Dans l'assiette, toutes les saveurs de l'Espagne

Chef d'orchestre de cette ambiance inimitable, Emmanuel Mena met chaque jour en musique son amour du pays. D'origine andalouse, le créateur de Las Tapas est indissociable de son restaurant. Et pour preuve : sans jamais se reposer sur ses acquis, il continue à sillonner son pays de cœur à la rencontre des meilleurs producteurs et fournisseurs, et rapporte de chaque escapade de nouvelles saveurs, pour augmenter la carte. Flamenquines, aubergines panées et miel de canne à sucre, jambon Ibérique... La quarantaine de tapas, à partager autour d'un

verre de vin choisi parmi l'une des 50 références de flacons dénichés aux quatre coins de l'Espagne, a ici évidemment la part belle et donne tout son piment aux lieux. Mais l'insatiable quête du goût, de la créativité et de la qualité des produits menée par Emmanuel Mena se poursuit au-delà. Citons les paëllas, dont une nouvelle version avec Gambas de Huelva réputées pour leur finesse, mais aussi les grands classiques hispaniques comme les Côtes de porc ibériques de la Maison Beher. Autant de délices qui s'invitent à la table des événements les plus réussis grâce au service traiteur ou aux possibilités de privatisation in situ. Cette capacité à naviguer à vue entre indémodables et perpétuelle réinvention va bien au-delà de l'assiette. Après avoir ouvert en grand sa cuisine et s'être adjoint une salle supplémentaire pour parvenir à 130 couverts il y a 4 ans, Las Tapas vient ainsi d'inaugurer une terrasse chauffée flambant neuf, où l'on se voit déjà repousser l'hiver.

Las Tapas

116 rue Saint-André, 59 000 Lille
03 20 06 96 59
www.lastapas.fr