

LA TABLE, LES TUILERIES, REST'EAU LA PILATERIE & REST'EAU L'EXSEPTION

4 RESTAURANTS, 1 MAÎTRE MOT : L'EXCELLENCE

PAR SONIA SENTIC

Stéphane Dewaele a mis son esprit entrepreneurial et son amour de la gastronomie au service des plaisirs de la table. Ses quatre restaurants situés dans des endroits exceptionnels sont autant de belles adresses qui rendent hommage à la cuisine gourmande, inventive et raffinée. Partons à la découverte de ces lieux épicuriens hauts en saveurs.



REST'EAU PILATERIE

Niché dans un écrin de verdure, le Rest'Eau vous invite à déguster une cuisine bistrannique raffinée dans un cadre japonisant à la fois cosy et épuré. Les différentes salles de cet espace lumineux aux immenses fenêtres vous plongent dans un paysage entre ciel et terre... Installez-vous dans les salons à l'ambiance feutrée et partez à la découverte des suggestions gourmandes et raffinées élaborées par le chef Thierry Legrand. Produits frais de saison et du terroir, associations délicates et surprenantes composent la carte régulièrement renouvelée : croustilles de gambas, beurre d'agrumes & gingembre, ceviche de cabillaud, guacamole grillé et citron brûlé, homard à la krik, noix d'entrecôte mûrée... et bien d'autres délices à découvrir... L'étage qui s'ouvre sur une terrasse panoramique accueillera vos événements privés.

10 rue des Précurseurs. ZI Pilaterie, Villeneuve d'Ascq
Tél. +33 (0)3 20 53 90 06
☎ [resteapilaterie](http://resteapilaterie.com)

LA TABLE

« Carbonara Saint Jacques », « turbot aux morilles », « risotto mimolette », autant de délicieuses recettes que vous propose la Table, restaurant « gastronomique » aux portes du Grand Stade de Lille. Stéphane Dewaele vous accueillera dans un décor résolument moderne et vous offrira une cuisine raffinée mêlant tradition et originalité. Renouvelées au fil des saisons, vous pourrez apprécier ses spécialités qui font la renommée de la maison. La TABLE propose également l'organisation de vos déjeuners ou dîners d'affaires, et si vous voulez privatiser vos événements familiaux ou professionnels, vous avez la possibilité de réserver une jolie salle pour 20 à une centaine de personnes, située à côté du restaurant. Des menus à partir de 25 €, des plats à la carte à partir de 16€, un accueil professionnel, un décor chaleureux, vous n'oublierez pas cette belle adresse !

237 bd de Tournai, Villeneuve d'Ascq - Tél. +33 (0)3 20 41 28 06
Parking gratuit pour les clients du restaurant, suivre "Parking A3 - Les Terrasses du Grand Stade"
Ouvertures midi : du lundi au dimanche de 11h30 à 14h30
Ouvertures soir : du mardi au samedi de 19h30 à 22h00
www.la-table.fr



LES TUILERIES

C'est dans le cadre enchanteur de la forêt domaniale de Marchiennes, près de Valenciennes, que prend place le restaurant Les Tuileries. Ancienne fabrique de tuiles, le lieu revisité dans un style cosy et élégant a gardé des traces de son passé industriel. De petits salons séparés, ouverts sur une terrasse, vous accueillent pour des moments gastronomiques inoubliables et chics : dîners en tête à tête ou repas d'affaires. Toujours à l'affût de nouvelles sensations gustatives, le chef met en scène les produits du terroir en les associant à des saveurs détonantes. La carte et les menus dégustation déclinent de délicieuses variations autour de grands classiques : magret de canard rôti aux ruits rouges, poêlée de saint jacques citron confit et caviar d'hareng, sorbet d'orange arrosé de navan... Une magnifique salle de réception d'une capacité de 180 personnes sublime vos événements d'exception.

1601 rue Henri Fievet. Beuvry la Forêt
Tél. +33 (0)3 20 61 01 36
www.les-tuileries.com



LE REST'EAU L'EXSEPTION DOMAINE DU SEPTENTRION

Bienvenue au Rest'Eau L'exseption, situé dans le cadre privilégié du village des Artisans d'Art, Le domaine du Septentrion. Reprenant les éléments, eau, pierre, bois et verre du Rest'Eau de La Pilaterie, l'espace intérieur déploie avec élégance salles de restaurant et de réception avec vue sur le parc arboré et le dédale des ruelles pavées. Le chef vous convie à savourer une cuisine inventive, savoureuse et raffinée qui mêle avec talent tradition et créativité avec audace. La carte renouvelée au fil des saisons et de l'inspiration du chef fait la part belle aux produits frais de grandes qualités : œuf poché, chips de jambon ibérique et crème de foie gras, filet de porc en panure de noisettes et sauce au miel, filet de bar rôti aux giroffes, foie gras et confiture de figues... et bien d'autres associations à découvrir !

Chemin des coulons, Marcq-en Baroeul
Tél. +33 (0)3 20 37 15 40
www.rest-eau.fr

