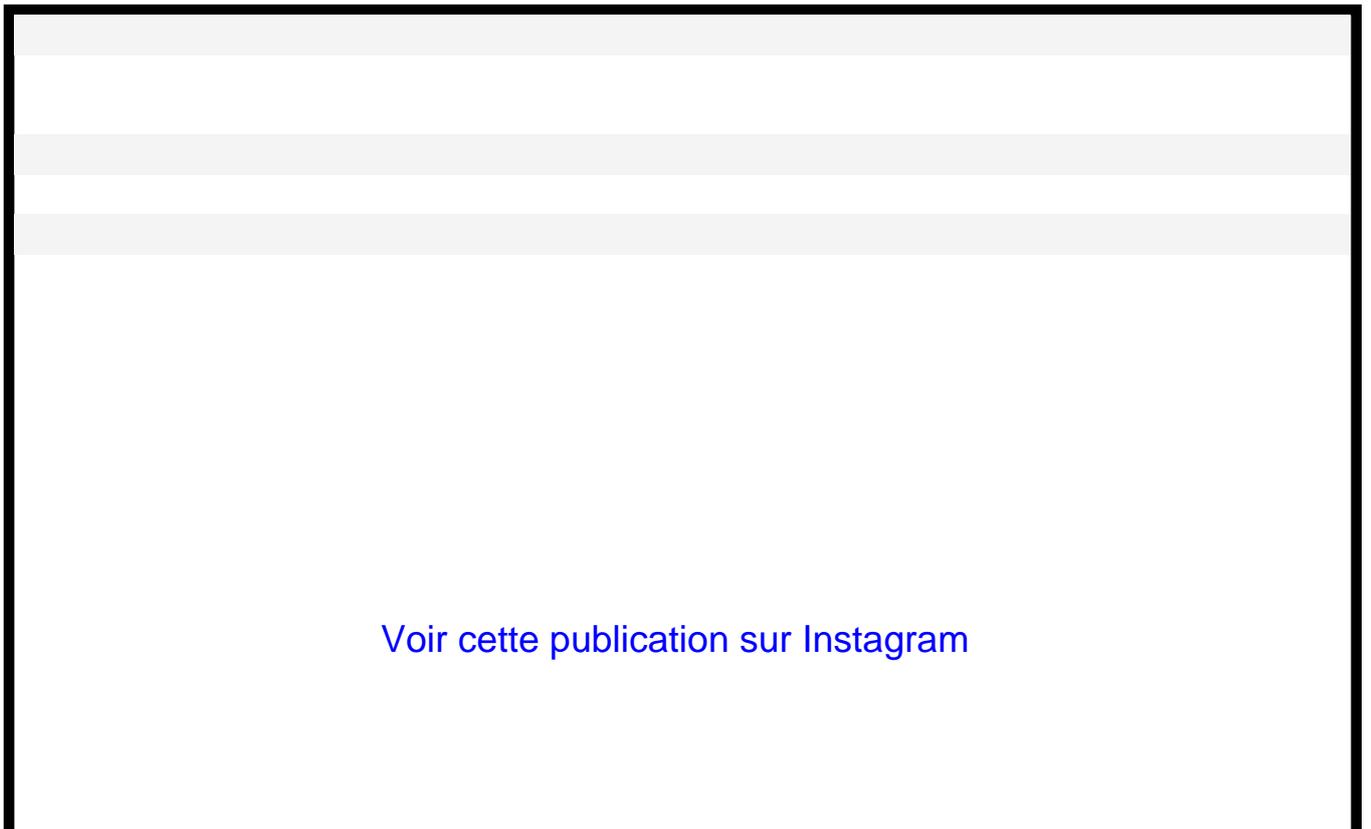

Adresses gourmandes

Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"

De nombreux Ch'tis se sont distingués dans les émissions "Top Chef" ou "MasterChef". ???
Aujourd'hui, certains ont leur propre restaurant ou pâtisserie dans le Nord. On vous donne ces adresses gourmandes pour que vous puissiez enfin goûter leurs créations culinaires. Admirer leur cuisine à la TV, c'est bien. La goûter en vrai, c'est beaucoup, beaucoup mieux !

Mickaël Braure, saison 13 de Top Chef



[Voir cette publication sur Instagram](#)

Une publication partagée par Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 (@hautsdefrancegastronomie2023)

Bienvenue dans [Le Bistrot du Witloof](#) à Ennevelin ! Situé en pleine campagne de la Pévèle, le **restaurant bistrannique** de Mickaël vous accueille dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Une authentique maison flamande pour une cuisine gourmande et sincère.

L'emblématique candidat de la saison 13 a aussi ouvert une adresse gastronomique à **Templeuve-en-Pévèle** : [Rillons](#). Un univers où se côtoient l'excellence et la convivialité.

Damien Laforce, saison 10 de Top Chef

[Voir cette publication sur Instagram](#)

Une publication partagée par Le Braque (@lebraquerestaurant)

Rendez-vous dans une très belle adresse : [Le Braque](#) à Lille. Damien vous propose de vous faire découvrir sa Flandre, à travers **des assiettes gourmandes et riches en histoire**. Sa cuisine est inspirée par les saisons, la cueillette et les petits producteurs locaux. Un sacré talent.

Nicolas Pourcheresse, saison 6 de Top Chef

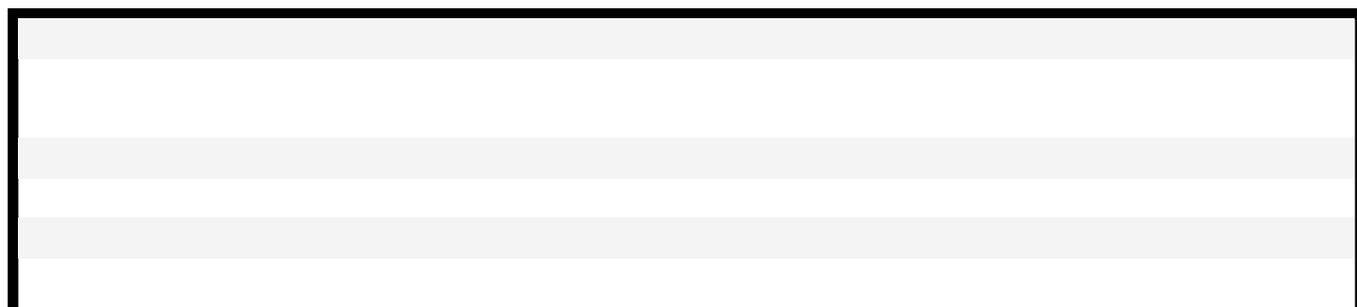
[Voir cette publication sur Instagram](#)

Une publication partagée par Nicolas Pourcheresse (@n.pourcheresse)

L'essence même de la cuisine de Nicolas : authentique, délicate et avec du caractère. [Chez mon Cousin](#) à Lambersart est un restaurant de quartier à l'atmosphère intimiste et bon enfant. Une cuisine généreuse, qui fait la part belle au mijoté et au grillé. **Esprit bistrot**, ambiance cosy et service décontracté.

Nicolas Pourcheresse propose également **des lieux éphémères** comme l'été dernier [La Serre](#) à Verlinghem. Une expérience étonnante.

Christophe Pirotais, saison 6 de Top Chef



Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par restaurant l'épicurieux (@l_epicurieuxrestaurant)

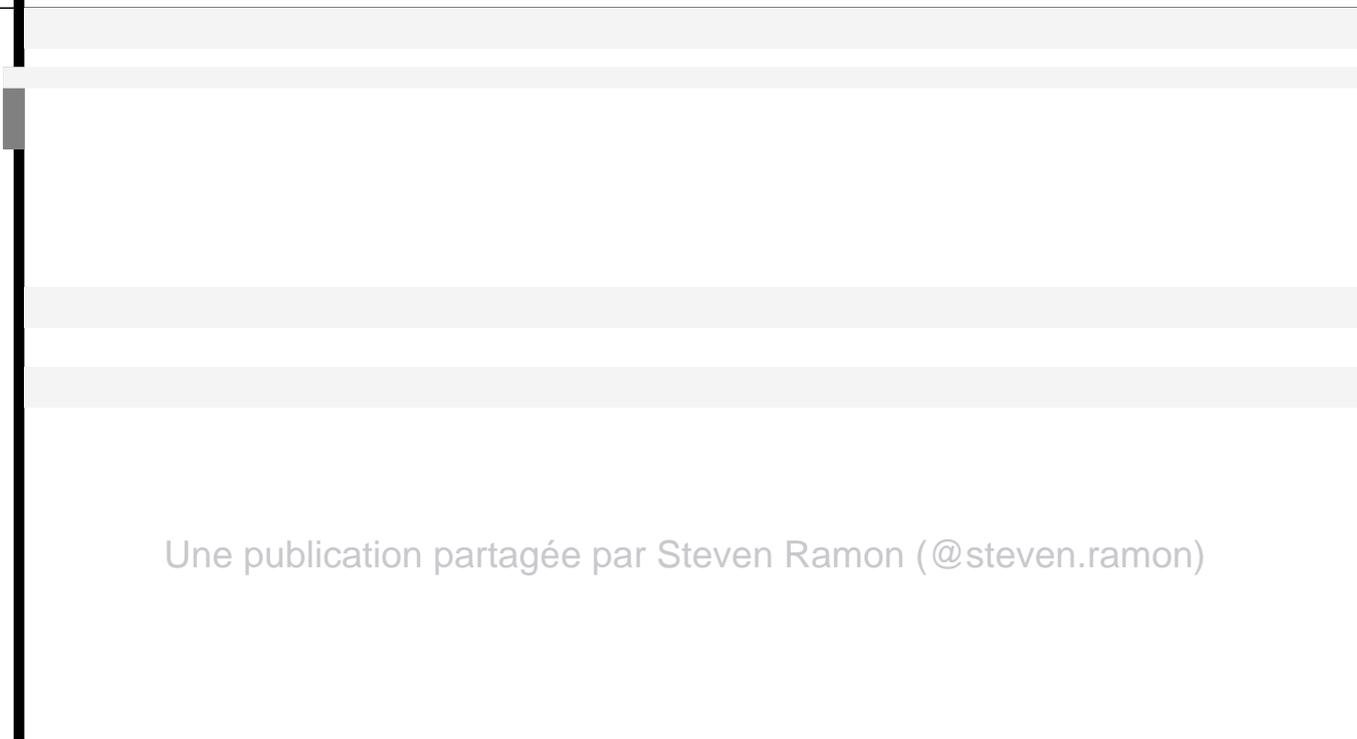
Direction les Weppes avec [L'Epicurieux](#) situé à Illies. Christophe vous propose une cuisine de saison

en toute simplicité. Les menus renouvelés régulièrement mettent en avant **des produits locaux**. La fraîcheur est optimale. Une cuisine qui a tout pour plaire.

Steven Ramon, saison 5 de Top Chef



[Voir cette publication sur Instagram](#)



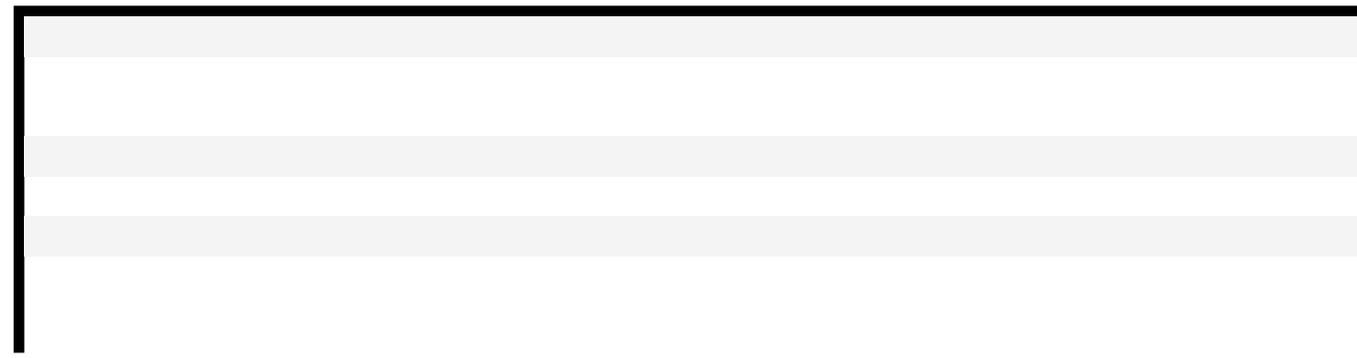
Une publication partagée par Steven Ramon (@steven.ramon)

Une autre adresse au top dans le Vieux-Lille. Avec [le Rouge Barre](#), Steven et son équipe vous font vivre un moment unique. **Cuisine sincère et franche**, aucunes assiette ne se ressemble et les produits sont toujours à l'honneur.

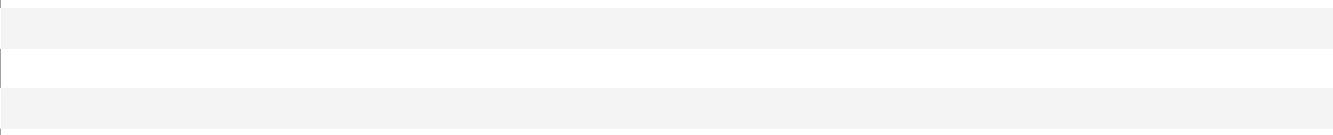
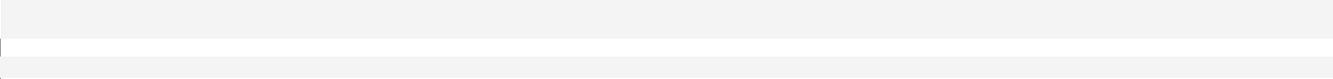
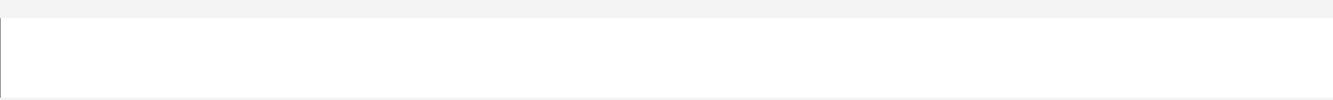
Christopher Duquesnoy, saison 5 de MasterChef

Christopher fait des heureux avec la pâtisserie Nanan à Quérénaing, près de Valenciennes. Vous pouvez aussi retrouver ses délices **sur le marché de Valenciennes**. Que du bonheur.

Florent Ladeyn, saison 4 de Top Chef



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Une publication partagée par BIERBUIK (@bierbuik.florentladeyn)

Plusieurs enseignes et toujours la même signature : des produits du Nord sublimes. Florent, le

finaliste de la saison 4 de Top Chef, fait briller, [l'auberge du VertMont](#) à Boeschepe, **étoilée Michelin**, avec une cuisine 100 % locale ! Une cuisine primitive à la fois brute et délicate, sauvage et accessible.

Vous pouvez aussi retrouver sa cantine flamande [Le Bloempoet](#) à Lille sublimant uniquement des produits de notre terroir issus d'une **agriculture paysanne biologique ou sauvage**.

Toujours à Lille, [le Bierbuik-Bloemeke](#) est un estaminet et un brewpub. Deux possibilités rassemblées en un seul lieu avec, là aussi, une cuisine 100 % locale enracinée dans **le terroir flamand**. À retrouver également à la [Grand Scène](#) à Lille, haut lieu de la *street food* nordiste ou dans cette [sélection de guinguette du Nord](#).

Vous aimerez aussi

[La liste des restaurants du Nord distingués par les guides gastronomiques Michelin et Gault et Millau - image de stock portostock Incontournable](#)

La liste des meilleurs restaurants du Nord

[C'est bien connu, le Nord est réputé pour ses célèbres friteries, estaminets, ses bières ou encore ses fromages. Cette cuisine populaire et gourmande côtoie aussi quelques-unes des meilleures tables de France, reconnues par les célèbres guides Gault&Millau et Michelin. Voici la liste complète des restaurants du Nord distingués par ces guides gastronomiques.](#)

— -

—

—

Culture bière

Le guide des meilleures taprooms du Nord

—

--

—

-

Gastronomie Ch'ti

La liste des meilleurs restaurants du Nord

—

--

—

[#ViveLeNord](#)

Gastronomie ch'ti : 7 plats à goûter au moins une fois dans sa vie

De **jpilch**

Crédit photo en-tête **Guillaume Barthelemy**

Publié le **26 février 2024**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)