

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.

Les restaurants distingués par le guide Michelin

Le guide Michelin en 2024 a décerné "**1 étoile**" à ces restaurants gastronomiques situés dans le Nord.

- [L'auberge du Vert-Mont](#) à Boeschepe, 1 étoile Michelin,
- [Haut Bonheur de la table](#) à Cassel, 1 étoile Michelin,
- [Arborescence](#) à Croix, 1 étoile Michelin.
- [La Table](#), hôtel Clarence, à Lille, 1 étoile Michelin,
- [Le restaurant du cerisier](#) à Lille, 1 étoile Michelin,
- [Pureté](#) à Lille, 1 étoile Michelin,
- [Le Rozó](#) à Marcq-en-Barœul, 1 étoile Michelin,

Le guide Michelin a également décerné en 2023 un "bib gourmand" à ces restaurants.

- [L'Auberge](#) à Caestre, Bib Gourmand,
 - [Le Bistro RG](#) à Armentières, Bib Gourmand
 - [Balsamique](#) à Wambrechies, Bib Gourmand,
-

Les restaurants distingués par le Gault&Millau

Le guide **Gault&Millau 2023** consacré à la région Hauts-de-France récompense 5 restaurants du Nord :

- [La Laiterie](#) à Lambersart obtient le titre de Gault&Millau d'Or,
- [L'Arborescence](#) à Croix, trophée « Grand de Demain »,
- [Le Val d'Auge](#) à Bondues, trophée « Techniques d'Excellence »,
- [Le 49-R à Lille](#), trophée « Sommelier »,
- [L'Escargot](#) à Valenciennes, trophée « Accueil ».

Le guide culinaire décerne par ailleurs "**3 toques**" à :

- [La Laiterie](#) à Lambersart,
- [Le Rozó](#) à Marcq-en-Barœul,
- [L'Arborescence](#) à Croix,
- [L'Auberge du Vert-Mont](#) à Boeschepe,
- [L'Empreinte](#) à Lambersart.

Cette liste est basée sur les sites web du [Gault&Millau](#) et du [guide Michelin](#) en octobre 2023 et mars 2024.

Bon appétit les gourmands.

Vous aimerez aussi

[Damien Laforce, ancien candidat à Top Chef et chef du restaurant Le Braque à Lille. Guillaume Barthelemy Incontournable](#)

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 !](#)

[Culture bière](#)

[**Le guide des meilleures taprooms du Nord**](#)

[Adresses gourmandes](#)

[**Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"**](#)

[#ViveLeNord](#)

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

—

-

-

De **jpilch**

Crédit photo en-tête **portostock**

Publié le **18 février 2025**

Partager cette page

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