

Apprentis, professionnels, amateurs : le concours Mange Lille ! est ouvert

L'association Mange Lille !, qui prône depuis dix ans la cuisine locale et le savoir-faire, organise cette année encore son concours. Que vous soyez professionnel, apprenti ou simple amateur, les inscriptions sont ouvertes. Intéressé ? On vous explique comment ça marche.



Mange Lille ! relance son concours. Vous avez jusqu'au 4 mai pour candidater. Photo archives - VDN



Par **Mange Lille, c'est quoi ?**

Anne-

Charlotte

Pannier

Publié: 28 Mars 2025 à 15h58

Temps de lecture: 3 min

C'est une association qui a été créée en 2013. Elle s'appuie sur un collectif de chefs et de gastronomes bénévoles afin de donner une visibilité aux Hauts-de-France en tant que haut-lieu de la gastronomie, comme le sont des

Partage :



villes telles que Paris ou Lyon.
Depuis plus de dix ans,
les membres organisent des
événements grand public pour
valoriser leur travail. Engagé en
faveur de la préservation de
l'environnement et la valorisation
des terroirs, Mange, Lille ! s'inscrit
dans une démarche de cuisine
locale, pérenne et gourmande.



Ce concours, c'est quoi ?

✉ NEWSLETTER C'est un concours organisé par
Mange Lille ! qui fêtera cette année
Lille, la métropole et sa dixième édition.
vous (<https://www.lavoixdunord.fr/8711-64/article/2020-09-27/mange-lille-tous-nos-bons-plans-sorties-pour-maintenir-ce-samedi-son-liées-à-l-habitat-concours-de-cuisine>) L'objectif est
déplacement toujours le même : promouvoir une
alimentation saine et vertueuse.
S'inscrire gratuitement (<https://mon-compte.lavoixdunord.fr/inscription-nl-metropole-lilloise>) ancrée dans les territoires des
Hauts-de-France autour des
produits emblématiques
régionaux. Peuvent participer à ce
concours trois catégories de
candidats. Et pas seulement des
professionnels, voilà la bonne
nouvelle. Si vous êtes apprentis, ou
professionnels, foncez. Idem si
vous êtes un amateur fou de
cuisine.

Les consignes et dates à connaître

Avant de vous lancer, sachez que vous aurez quelques contraintes à respecter. Le thème d'abord. Le jury vous attend avec une proposition autour des fruits de mer. Une technique vous sera également imposée : celle de la sauce émulsionnée chaude, autour de laquelle vous devrez créer un plat inédit mettant en vedette un ou plusieurs produits régionaux. Si ça vous inspire, sachez que vous avez jusqu'au 4 mai à minuit pour vous inscrire à l'adresse concours@mangelille.com (<https://mangelille.com/>). Vous devrez évidemment y nommer et y décrire votre recette, photos à l'appui. Si votre dossier est sélectionné (huit dossiers par catégorie), vous serez convoqué pour les demi-finales qui auront lieu le mardi 24 juin pour les professionnels et les apprenants et mercredi 25 juin pour les amateurs. Elles auront lieu au MIAM, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Lille. Pour la finale, le rendez-vous est lui fixé au mardi 23 septembre, en public cette fois, au salon HORESTA à Lille.

Un concours terreau de Top chef ?



Sarika Sor avait gagné une édition du concours Mange Lille ! il y a quelques années. Son parcours ne s'est pas arrêté là, elle est passée par Objectif Top Chef qu'elle a remporté, puis Top Chef. Photo Patrick ROBERT/M6 - Patrick ROBERT/M6

Faire le concours Mange Lille ! ça rapporte quoi ? Une certaine visibilité a priori. En 2021, par exemple, la lauréate du concours apprentis, Sarika Sor (<https://www.lavoixdunord.fr/1332124/article/2023-05-25/sarika-sor-fiere-de-son-parcours-dans-top-chef-j-ai-tres-hate-de-revenir-dans-le>), a ensuite enchaîné avec une participation à Objectif Top chef, qu'elle a remporté en 2022, avant d'être sélectionnée pour l'émission Top chef. Parmi les autres lauréats dont on parle encore aujourd'hui : Simon Bresson, lauréat Apprenant

-- 2020 -- -- -- -- --

en 2022, puis gagnant au concours Roelinger 2024 ; Charles Bruneval (<https://www.lavoixdunord.fr/1527855/article/2024-11-28/malo-les-bains-renee-le-restaurant-de-charles-bruneval-en-hommage-sa-grand-mere>), lauréat Professionnel 2018 et qui a récemment ouvert le restaurant Renée à Dunkerque ; Sylvana Tsomene (<https://www.lavoixdunord.fr/1337682/article/2023-06-08/de-moulins-au-vieux-lille-la-brioche-sylvana-accueille-tres-prochainement-une>), finaliste Amateur 2017 et qui a ensuite fondé les brioqueries Sylvana (deux magasins à Lille) ; Ilona Raux, lauréate Amateur 2023 et actuellement sommelière cocktails et responsable au Bloempot de Florent Ladeyn ; Victor Berthe (<https://www.lavoixdunord.fr/1475745/article/2024-06-22/lille-ce-premier-coup-de-main-est-deja-un-coup-de-genie>), lauréat Pro en 2021 et aujourd'hui chef du restaurant Coup de Main à Lille.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) :

[Lille \(Nord\)\(/region/lille-et-ses-environs/lille\)](#)
