

The logo for the Lille Street Food Festival #5 is centered on the page. It features the text "Lille Street Food Festival #5" in a bold, white, rounded font with a thick purple outline. The text is arranged in five lines: "Lille", "Street", "Food", "Festival", and "#5". The logo is set against a yellow rectangular background with a purple and white striped border. The entire graphic is surrounded by a soft, multi-colored gradient glow.

Lille Street Food Festival #5

DOSSIER DE PRESSE

LILLE UNE DESTINATION FOOD

Depuis quelques années, un vent nouveau souffle sur la gastronomie métropolitaine et ça décoiffe ! Prenez de très bons produits locaux, une nouvelle génération de chefs militants et inspirés, des projets culinaires innovants et vous comprendrez pourquoi la Métropole se déguste toujours plus avec gourmandise...

Des produits iconiques, symbole de notre territoire

Les gaufres de Meert, fabriquées par la plus ancienne pâtisserie de France (elle date de 1761), ont séduit aussi bien le général de Gaulle que Winston Churchill, Jackie Kennedy, Alain Souchon ou Amélie Nothomb... La gaufre mythique, plate et fourrée au sucre, est à la vanille de Madagascar. Mais elle se décline aussi dans d'autres saveurs, spéculoos, pistache, rhum raisin.

Les Merveilleux de Fred revisitent avec légèreté et gourmandise la recette traditionnelle du Merveilleux. Au chocolat mais aussi au café, au spéculoos, au caramel, au praliné ou à la cerise cherry, le gâteau emblématique de Fred Vaucamps a conquis toute l'Europe et même New York ! Et sans oublier évidemment la frite, d'autant plus que la Friterie Mestrè, championne nationale de la frite, est lilloise !



Cuisine aux inspirations flamandes dans les estaminets

Depuis toujours, la gastronomie lilloise, savoureuse et généreuse, s'appuie sur un terroir exceptionnel et des produits de qualité. Bière, maroilles, endives, lapin, vergeoise... les plats inspirés des traditions flamandes les mettent joliment en valeur, entre carbonnade flamande, potjevleesch, tarte au sucre. On retrouve ces plats locaux dans les estaminets, des lieux hors du temps, qui respirent la chaleur et la convivialité des gens d'ici. Entre murs de brique, houblon suspendu au plafond, collections de vieilles cafetières et bougies sur les tables, leur déco est singulière et pleine de charme.



Cuisine nouvelle génération et concept innovants

Depuis une dizaine d'années, l'attention aux produits locaux a encore augmenté et les circuits courts rallient tous les suffrages. Locavore, tel est le credo de la nouvelle génération de chefs. Fiers de leur territoire, ils pratiquent une cuisine militante axée sur les produits locaux.

La métropole lilloise fait vivre de nouvelles expériences culinaires avec des concepts innovants, tous symboles de ce nouvel art de vivre qui se nourrit des valeurs lilloises !

Partout dans la métropole, une offre variée de food trucks, de marchés, de food courts et de halles gourmandes invite à la découverte culinaire. La street food trouve naturellement sa place dans le patrimoine industriel lillois et ses friches reconverties en lieux de vie et de partage. Ces espaces à l'ambiance unique rassemblent habitants et visiteurs autour de cuisines du monde et de bières locales.



Lille et la bière, une grande histoire d'amour

Ici, on brasse depuis plus de mille ans. Idéales pour relâcher la pression, ces petites mousses vont comme un gant à Lille, qui aime prendre le temps de vivre et de savourer. La bière est devenue un produit emblématique de la destination.

De nombreuses brasseries locales, qui seront également présentes sur le territoire vous accueillent pour venir déguster leurs bières, mais également vous faire découvrir les coulisses, avec des visites. Elles sont recensées grâce à un nouveau label, créé en 2023 : Héritage Bière.

Pour en savoir plus : <https://www.lillemetropole.fr/heritage-biere-le-label-brassicole-de-la-mel>

Un festival pour honorer la food à Lille

Renouvellement de la food, réunir la scène qui a émergé, présenter ce qui se fait sur la métropole, créer de l'émulation, fédérer

C'est notamment pour valoriser cette cuisine engagée et tendance, que l'Agence d'Attractivité Hello Lille a voulu créer le Lille Street Food Festival, permettant ainsi de réunir, lors d'un événement festif et chaleureux à la lilloise, les restaurateurs et brasseurs locaux !

LE LILLE STREET FOOD FESTIVAL C'EST QUOI ?

Lancé en 2021 par l'Agence d'Attractivité Hello Lille, le Lille Street Food Festival, plus grand festival de Street Food au nord de Paris, revient pour sa cinquième édition **du jeudi 02 au dimanche 05 octobre 2025** à EuraTechnologies, pour 4 jours de festivités gastronomiques.



Le Lille Street Food Festival se positionne désormais comme un rendez-vous culinaire incontournable pour les métropolitains aussi bien que pour les touristes.

On y retrouve le meilleur de la street food lilloise et métropolitaine à Euratechnologies dans un cadre convivial avec :

- Des concepts connus et reconnus à découvrir sous un nouveau jour
- Des brasseurs et mixologues locaux
- Des chefs mis au défi de la street food
- Des animations culinaires insolites
- Une programmation musicale avec DJ set, marching band et bien d'autres pour une ambiance festive

Avec son entrée gratuite, son offre variée, l'événement est ouvert à tous les publics, petits et grands, vrais gourmands ou simples curieux, néophytes ou passionnés.



LES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES

Le Lille Street Food Festival a été créé en 2021, notamment pour soutenir le secteur de la restauration, malmené depuis la crise COVID. Depuis son lancement, Le Lille Street Food Festival ne cesse de grandir :

- **16 000** visiteurs, 15 stands fooding ainsi que 5 brasseries en 2021
- **38 000** festivaliers présents pour sa 3^e édition en 2023
- **49 000** personnes, + de 45 stands de chefs, restaurateurs et brasseurs en 2024

Le festival ne se limite pas au plaisir des papilles : il offre aussi l'occasion de partager un moment convivial. Les éditions précédentes l'ont démontré, avec un programme rythmé par des animations culinaires et musicales.

De belles masterclass ont ainsi été proposées par Hugo Riboulet, Bryan Debouche ou encore Baptiste Fache. Le public a également pu rencontrer des guests gourmands tels qu'Emmanuelle Jary ou Notsosuperflu. Sans oublier les DJsets et animations autour de la cuisine.



UN FESTIVAL GOURMAND... ET RESPONSABLE

Engagé dans une démarche **éco-responsable**, le festival met en place des actions concrètes pour réduire son impact environnemental.

Une alimentation durable au cœur de l'événement :

- Produits locaux et de saison : les food trucks et stands privilégient les circuits courts et les ingrédients de saison.
- Moins d'emballages : utilisation de gobelets consignés et d'emballages recyclables pour limiter les déchets.

Des actions concrètes pour un festival plus vert :

- Tri sélectif renforcé : des points de collecte sont installés sur site, avec un tri assuré par le partenaire Paprec.
- Revalorisation des huiles : 920 kg d'huiles usagées ont été collectées par Gecco pour être transformées en biocarburant.
- Mobilité douce : accès facilité en transports en commun et à vélo, avec des aménagements dédiés.

Le Lille Street Food Festival revient pour sa cinquième édition du **jeudi 02 au dimanche 05 octobre 2025** à **Euratechnologies**, pour 4 jours de festivités gastronomiques.

Côté programmation

La line-up des restaurateurs, brasseurs et bars et le programme des animations du festival promet un festival toujours plus gourmand avec **60 stands** :

RESTAURATION SALÉE :

Affamés Assoiffés • Aokamo x Bleu Canard Ataya • Bart • Bierbuik • Britney • Domus Sicilia Fishtruck by Bocal • Fernand Obb Delicatessen Fragment by Mesa • Friterie Mestré General Tom Kha • Gaufres & waffles Jaldi Jaldi • L'Annexe • L'Archineur • La Bottega La Team Croquette • Le Comptoir Volant Le Tendre • Pickles • Sam'Régat • Smoki Le Tremplin by Baluchon • Tok'Ici Wad Rolling Club

RESTAURATION SUCRÉE :

Brioche Sylvana • Dona Bica • Laurent Gerbaud et Concept Chocolate • Tamper!

LES INCONTOURNABLES DE LA BOISSON :

Alexens • Brasserie Lilloise • Brique House Cambier • Célestin • Cidre Mauret L'Enchanteur de Papilles • Le Gong Le Switch • Les Tours du Malt • Loven Crew Mother • Motte-Cordonnier • Moulins d'Ascq Paulette • Tandem

SANS COMPTER LA PRÉSENCE D'UNE DIZAINE DE NOUVELLES ADRESSES :

Gambatté • Les Fromages Philippe Olivier Krevette • Chez Mon Cousin • Choron • Friterie Frénoi Onigirazu • Aux Tiroirs à Cookies Chocolat Encuentro • Lacquemant de Lille Le Singe Savant • Brewbaix • L'Ogre de Carrouselberg • NÜ Cocktails



Côté animations

Niveau animation on pourra compter sur des talents et guests présents pour des Masterclass et dédicaces de livres, des animations musicales et culinaires d'exception.

DES MASTERCLASS DONT 3 ANIMÉES PAR DES TALENTS DE L'ÉMISSION DE TOP CHEF 2025 :

Samedi → Grégoire Touchard 19h30 – 20h30
→ Charlie Anne : 20h30 – 21h30

Dimanche → Esteban Salazar : 18h-19h
→ Baptiste Fache : 16h30-17h30

DES DÉDICACES DE LIVRES :

Dimanche → La petite cheffe Mumu 13h30-14h30
→ Le Riz Jaune 15h-16H

DES ANIMATIONS MUSICALES EN EXTÉRIEUR :

Samedi → Élèves du Conservatoire de Lille de 11h30 à 13h30.

Dimanche → Marching band de Marcq-en-Barœul de 11h30 à 13h00.

DES DJS :

Jeudi → Patate Douce

Vendredi → Christophe Sandevor

Samdi → La Bonne Fête

Dimanche → TEORO

DES ANIMATIONS DANS L'ATRIUM :

→ **Battle culinaire** vendredi 03 : 18h00-22h30

→ **2 battles de chefs**

→ Démonstrations de **Break dance**

→ Présence d'un **graffeur**

→ **Miam!** - Animation et Ateliers samedi 04 : 14h00-17h00

→ **4 ateliers culinaires** de 8 binômes (vente des portions réalisées)



Côté informations pratiques à retenir

ADRESSE :

EuraTechnologies (Place de Saintignon, 165 Avenue de Bretagne, Lille)

HORAIRE :

Jeudi 02 : 18h00-00h00

Vendredi 03 : 18h00-00h00

Samedi 04 : 11h30-00h00

Dimanche 05 : 11h30 - 23h00

EXPÉRIENCE :

Comme chaque année, le LSFF sera gratuit et en libre accès. Le paiement s'effectue grâce à une carte cashless. Les festivaliers ont la possibilité de gagner du temps en téléchargeant en amont la nouvelle carte cashless dès le 9 septembre en ligne. Ils accéderont à la file fast-pass. La carte est rechargeable via les bornes de recharges, le site internet www.lillestreetfoodfestival.com, ou les QR code disponibles sur place.



LES NOUVEAUTÉS 2025

Un festival qui prend de l'ampleur

Chaque édition, l'événement food de la métropole grandit avec toujours plus de festivaliers au rendez-vous. Et pour cette nouvelle édition avec plus de 50 stands, dont une dizaine de nouveautés (page 6), il a fallu voir encore plus grand.

La partie sur l'avenue de Bretagne ajoutée l'année précédente est toujours d'actualité et réservera une belle surprise. Et cette année, le LSFF investira une nouvelle partie d'Euratechnologie pour un festival plus accessible.



Une destination surprise pour toujours plus de saveur

Cette année le Lille Street Food Festival réserve une surprise gourmande : une destination invitée qui vient partager son savoir-faire culinaire et ses spécialités pour un voyage des papilles à Lille.

Cette 5^e année, met à l'honneur une capitale voisine de Lille réputée pour sa gastronomie : **Bruxelles**. L'agence d'attractivité Visit Brussels sera présente sur la « placette », nouvel espace inauguré l'an dernier.

Au programme des stands supplémentaires pour un tour d'horizon des saveurs de Bruxelles, et une collaboration rafraichissante entre la brasserie Singe Savant et une brasserie bruxelloise. Le chocolat, produit emblématique de Bruxelles, sera mis à l'honneur à travers une animation menée par le maître chocolatier Laurent Gerbaud.

CÔTÉ FOOD

Fernand Obb Delicatessen :

Situé à Bruxelles, au cœur de Saint-Gilles, Fernand Obb Delicatessen élabore soigneusement ses produits : à base d'ingrédients d'origine belge, tout est préparé dans ses cuisines ou chez des artisans locaux, puis servi dans une ambiance décontractée. Les croquettes aux crevettes sont une spécialité culinaire de Belgique. Il s'agit d'une friture préparée avec des crevettes grises et une sauce béchamel au beurre et au lait infusé des carcasses de crevettes, le tout étant pané. Servi traditionnellement avec du persil frit et du citron.

Gaufres & Waffles :

Gaufres & Waffles revisite une des richesses les plus gourmandes de la culture bruxelloise : la Gaufre de Bruxelles, en la déclinant également en version salée. Chez Gaufres & Waffles, la gaufre n'est plus simplement un dessert ou un goûter, c'est désormais un vrai repas de comptoir. Chaque recette a été imaginée par le chef Yves Mattagne*, qui a mis toute sa passion dans l'élaboration du menu.

CÔTÉ DRINK

Collaboration entre la micro-brasserie **Singe Savant** et la nanobrasserie **l'Ermitage** : Une sélection de bières bruxelloises sera présente dans le bar opéré par le Singe Savant. On retrouvera une saison (un style que les deux brasseries affectionnent), brassée avec de l'épeautre (un blé rustique) et houblonnée de manière plus moderne avec du Nelson Sauvin, un houblon Néo Zélandais très réputé dont on vient de recevoir la nouvelle récolte. La bière fera 5,5% d'alcool.



LE LIEU : EURATECHNOLOGIES

Site d'excellence de la Métropole Européenne de Lille dédié à la technologie, l'innovation et l'entrepreneuriat, Euratechnologies a pris place dans une ancienne filature de coton en brique rouge, symbole fort du patrimoine industriel de la région. Situé au coeur de l'éco-quartier des Bois Blancs, ce lieu colle parfaitement à notre vision responsable de l'événement. De plus, Euratechnologies se trouve à proximité d'une ligne de métro (arrêts Canteleu et Bois Blancs), et de stations V'Lille, permettant ainsi de favoriser les moyens de transports plus durables.

LA SOIRÉE DES ÉTUDIANTS INTERNATIONAUX

Avec plus de 12 000 étudiants internationaux accueillis chaque année (+5 % en moyenne), Lille se classe au 2^e rang des métropoles françaises et affirme son ambition de retenir ces jeunes talents venus du monde entier. C'est dans cette dynamique que s'inscrit la Soirée des Étudiants Internationaux, organisée par Hello Lille avec la MEL, l'Université de Lille et l'Université Catholique de Lille. Le jeudi 2 octobre 2025, près de 300 étudiants de 50 nationalités différentes sont invités à EuraTechnologies pour une soirée de bienvenue alliant convivialité, networking et découverte. Au programme : mise en avant des opportunités professionnelles, témoignages inspirants, animations culturelles et interactives, sans oublier un final gourmand avec le Lille Street Food Festival, vitrine des saveurs régionales. Plus qu'un simple accueil, cet événement est une véritable invitation à découvrir l'esprit chaleureux et cosmopolite de notre métropole.

À PROPOS D'HELLO LILLE

L'agence d'attractivité Hello Lille, créée en 2019 par la Métropole européenne de Lille, la CCI Région Hauts-de-France et Entreprises et Cité, joue un rôle clé dans le rayonnement et le développement en France et à l'international de la 4^{ème} métropole française.

Véritable outil de promotion, de rayonnement et de développement économique, Hello Lille :

- fédère les acteurs du monde économique, événementiel, universitaire, sportif et touristique qui font rayonner la métropole
- créé des dynamiques et stimule des initiatives
- anime la marque territoriale Hello Lille et un réseau d'Ambassadeurs

TOUTES LES INFORMATIONS

Retrouvez l'intégralité des informations, ainsi que les menus proposés sur le site :

- www.lillestreetfoodfestival.com
- <https://www.facebook.com/LilleStreetFoodFestival>
- <https://www.instagram.com/lillestreetfoodfestival>

LES PARTENAIRES



CONTACT PRESSE

Sélic Lenne
Responsable Promotion & Presse
06 16 63 82 43
s.lenne@hellolille.eu

