



Au Garage, les jolis produits de La Belle Équipe, tout le week-end

Par Antoine Placer lille@lavoixdunord.fr Lille. Un lieu hybride, immense, comme neuf. Une initiative toute fraîche de restaurateurs locaux, qui n'abdiquent pas malgré le contexte sanitaire. Et bim, la rencontre: «Ils (les chefs de La Belle Équipe) cherchaient un lieu pour la dernière édition de leur marché, et nous, on a cet espace, alors dans l'attente de l'ouverture de notre restaurant...», résumant tout bêtement les patrons du Garage. Ici, tout le week-end, plus d'une vingtaine de chefs (Laiterie, Rouge Barre, Octopus, Rozó, Les Toquées, Le Marcq, etc.) et de producteurs proposent

leurs produits, de 10h à 19h. Foie gras, saumon, bières, pâtisseries et plein d'autres (bonnes) choses à picorer, idéal pour faire le plein avant les festivités de Noël. «Il n'y a que des stands de fou, s'enthousiasme Benoît Bernard, à l'aise dans ses tonges. C'est super, un vrai dynamisme s'est créé sur ces événements en quelques semaines seulement.» La foule des habitués s'est déjà pressée, hier matin, mais il y en aura pour tout le monde, jusqu'à aujourd'hui en début de soirée. «On a participé à tous les événements de La Belle Équipe, soufflent Maxime et Constance en quittant les lieux, paquets en main. C'est vrai-

ment super. Le lieu ici s'y prête très bien. Et puis c'est un plaisir de discuter avec les gens, c'est très naturel. Là, on a papoté pendant cinq minutes avec l'équipe du restaurant l'Octopus... On trouve des supers produits, et puis l'idée, c'est de les soutenir. On sait que pour certains, si ça continue, ce sera compliqué de rester debout...» Ce week-end, en tout cas, ils sont là, et bien là. Vaillants et résilients. La Belle Équipe au Garage, 34, boulevard Carnot. Ce dimanche de 10h à 19h. ■

