

ELLE LILLE

BANC D'ESSAI



BEST OF P'TIT DÉJ

L'AMIE CHICORÉE

C'est un fleuron régional qui trône sur bien des tables. Sur la boutique de son site Internet, la chicorée Leroux propose de quoi composer un savoureux petit déj... à base de chicorée, bien sûr. Des dosettes café-chicorée, de la chicorée à la vanille au caramel, au muesli ou au chocolat. Chaque produit est accompagné d'une fiche nutritionnelle, qui mentionne sa valeur énergétique (taux de sucre, de magnésium et de fer, notamment). Le paiement est sécurisé, et la livraison, gratuite en colis économique (à partir de 30 € d'achat).
■ www.leroux.fr

Et si on sortait pour prendre son café et ses tartines ? Convivial, romantique ou gargantuesque, nos bons plans gourmands pour tous les goûts et tous les appétits.

✓ AVEC SES ENFANTS, AU PAIN QUOTIDIEN

C'est terrible, un choix pareil ! Fromage, œuf à la coque, couque suisse, jus de pomme... Ici, les enfants se régalaient, et comme par hasard, ils veulent toujours jouer les prolongations. Chantre du petit déj no limit, Le Pain Quotidien ne recule devant rien et sert en continu jusqu'à... 21h30 ! Il fallait oser.
Le petit plus : la boutique, où l'on fait des provisions pour reproduire le même petit déj à la maison.
On aime : la carte bio, avec du pain, des yaourts et même des pâtes à tartiner.
Le prix : formule à 9 €. ■ 35 bis, place Rihour, Lille. Tél. : 03 20 42 88 70.

✓ AVEC SON JULES, AU NOTTING HILL COFFEE

Commencer la journée sur une note romantique. Siroter un thé glacé à la pêche, les yeux dans

les yeux, se faire du pied en dégustant un chocolat au caramel, finir en partageant un brownie. Le tout, sous les poutres d'une bâtisse aux accents flamands.
Le petit plus : les muffins faits maison. On conseille ceux aux fruits rouges ou aux pépites de chocolat.
On aime : les smoothies, à tomber.
Le prix : entre 6 et 8 € la formule. ■ 94, rue Esquermoise, Lille. Tél. : 03 20 31 74 15.

✓ AVEC SES COPINES, CHEZ ENVIES DE SAISON

Bon sang, mais c'est bien sûr ! Un cadre vert anis-orange, des tables hautes, un espace réfrigéré bourré de yaourts et de sodas : voilà ce qu'il nous faut pour bien démarrer la journée ! Envies de saison, c'est le peps garanti. Ici, petit déj se conjugue au pluriel avec jus de fruits pressés, mousse de cappuccino et milk-shake sur mesure,

Le petit plus : le « Ch'nord brunch », avec muesli et marmelade d'orange.

On aime : les boissons magiques comme le lait au Nutella et le lassi indien, à base de yaourt.

Le prix : entre 3,90 et 7,60 € la formule.

■ 63, rue Nationale, Lille. Tél. : 03 20 77 19 84.

✓ AVEC SES COLLÈGUES, AU SECOND EMPIRE

Ça commence comme un petit déjeuner classique (pain beurré, confiture, croissant, jus d'orange et boisson chaude) et ça se termine en festin. Ici, on peut aussi déguster un croque fermier au poulet ou une omelette au bacon.

Le petit plus : les crêpes sucrées à la cassonade.

On aime : l'accueil de l'équipe.

Le prix : formule de base à 5 €.

■ 19, place de Béthune, Lille. Tél. : 03 20 54 91 63.

✓ AVEC SES BEAUX-PARENTS, À L'HERMITAGE GANTOIS

Une tranche de jambon à la découpe ? Un assortiment de charcuterie ? Une part de saumon, peut-être ? Beaucoup l'ignorent, mais on peut s'installer dans le cadre feutré de l'Hermitage Gantois, sans pour autant y avoir passé la nuit. C'est chic, et si imprévisible ! Un conseil, quand même : réservez avant d'y aller.
Le petit plus : on peut même trinquer au champagne, à l'occasion.

On aime : la voûte de briques au plafond et le buffet quatre étoiles.

Le prix : formule à 19 €.

■ 224, rue de Paris, Lille. Tél. : 03 20 85 30 30.

ARTHUR CRAIG