

75 | PARIS

Emkipop associé à Jessica Préalpato



La marque marseillaise artisanale de bâtonnets glacés cofondée par Emeline Lallemand (à d. sur la photo) fête ses 10 ans. À cette occasion, elle s'allie avec Jessica Préalpato (à g.), meilleure cheffe pâtissière du monde, pour une création végétale à base d'infusion d'herbes fraîches et de jus de citron. L'enseigne lance aussi Emkikroq' un bâtonnet-biscuit 100 % comestible ainsi qu'un coffret exclusif de ses 10 parfums iconiques.

42 | SAINT-ÉTIENNE

Paul se développe dans la Loire



Paul vient d'inaugurer deux unités sur le sol français : un Paul dans la Loire, à La Fouillouse, près de Saint-Étienne. C'est le 5^e magasin de franchisés locaux qui possèdent déjà trois établissements à Saint-Étienne (42) et un à Saint-Priest-en-Jarez. Cette unité a été installée en lieu et place d'un traiteur qui avait fermé ses portes. La boutique compte neuf salariés et dispose de 30 places assises.

57 | THIONVILLE

Nachos ouvre à Thionville

Nachos renforce sa présence en Lorraine avec l'ouverture d'un nouveau restaurant à Thionville, situé au centre commercial Geric et porté par Nicolas Bianchi, 43 ans. Il dispose de 52 places en intérieur et 30 en terrasse. L'ouverture officielle aura lieu le 19 mai. À cette occasion, des fajitas seront offertes entre 12 h et 14 h aux personnes inscrites via le formulaire dédié.

<https://nachos.fr> > nos-restaurants

59 | LILLE

Nouvelle vague pour le welsh

C'est à Lille qu'est née la première enseigne dédiée au welsh, ce plat iconique du Nord. L'aventure Welsh Alors démarre en 2021, en plein confinement, sous l'impulsion d'Antoine Grimal, avec une idée simple et efficace : proposer un welsh prêt à réchauffer, livré à vélo. Si le fondateur a depuis changé de cap, la relève est assurée par sa bande d'amis bien décidée à donner une seconde vie au projet, cette fois en version restaurant.

Aux commandes, Darian Baup, ancien manager de salle de sport, incarne ce nouveau chapitre ouvert début 2026. Le lieu, épuré et fonctionnel, compte 12 places et porte la signature du directeur artistique Paul Szczepski. En cuisine, le chef Mathieu Lecris orchestre une recette parfaite :

ment rodée : pain de campagne grillé de la boulangerie lilloise La Gourmandise, jambon sourcé au marché de Wazemmes, cheddar Wyke râpé, le tout nappé d'une bière de caractère, la belge Triple Karmeliet. Une version végétarienne est également proposée, avec un jambon végétal. Comptez entre cinq et sept minutes de cuisson pour un résultat très gourmand, à partir de 10,90 €. « On voulait un welsh accessible, notamment pour les étudiants. Les touristes arrivent surtout le week-end. On se rattrape sur les desserts pour la marge », confie le cogérant. À la carte, quelques variations autour du fromage comme les Chticks, des cheddar balls qui prolongent l'expérience. Et preuve du succès du concept : la vente à emporter représente 40 % de l'activité. ●



Lille tient désormais une adresse pensée pour les amateurs de ce grand plat.

59 | LILLE

De l'or pour Oxalis & Bergamote

Déjà sept ans qu'Oxalis & Bergamote, salon de thé, pâtisserie et biscuiterie fondé par le duo Ingrid Vanbleu et Romain Samson, enchante les palais lillois. Après deux médailles d'argent consécutives au salon des Épicures

de l'Épicerie Fine en 2024 et 2025, l'adresse décroche en 2026 la médaille d'or pour une création aussi singulière que maîtrisée : un cracker peu sucré mêlant cacao et sobacha élaboré à partir de matières premières françaises. « C'est

une reconnaissance de notre travail et de nos produits, mais aussi une reconnaissance de nos clients et de nos collaborateurs. Romain Samson dit que c'est une grande fierté de recevoir des saveurs, sucrées et du sel, de la pâtisserie, la boulangerie, les produits de l'épicerie fine depuis longtemps. La médaille d'aujourd'hui est le résultat de nos gammes : « Gourmandises, granolas, biscuits à retrouver dans cette branche d'un quart de siècle. Autre signe de reconnaissance avec des emballages recyclés, l'engagement du salonnier du sucre, la cohérence de nos produits, encore plus de reconnaissance et de consécration.



De g. à d. : Romain Samson et Ingrid Vanbleu ont été récompensés de la médaille d'or au salon des Épicures de l'Épicerie Fine pour leur dernière création de biscuit au goût insolite.