



📍 Métropole de Lille

Chaud Bouillon, la halle gourmande, festive et solidaire

Sur l'ancien site industriel Fives-Cail-Babcock, où étaient fabriqués jusqu'en 2001 locomotives, ponts, charpentes métalliques et tunneliers, Chaud Bouillon, lieu de cuisine(s) rassemble 4 espaces complémentaires : la halle gourmande, la cuisine commune, la cuisine professionnelle et la ferme urbaine.

Chaud Bouillon vise l'inclusion sociale par l'alimentation durable. Ce lieu s'inscrit dans un nouvel éco-quartier de 1200 logements où prend place, depuis 2016, le lycée hôtelier international de Lille et où la Loco, tiers-lieu de l'ESS, ouvrira bientôt ses portes.

Chaud Bouillon, lieu atypique autour de l'alimentation, rassemble 4 espaces :

- **la halle gourmande** : animée par Petite Lune, structure de l'ESS qui développe des lieux de vie socio-culturels, rassemble une dizaine de commerces de bouche autour d'une salle de 400 places et d'une terrasse de 300 places. Les restaurateur.rices proposent des cuisines différentes autour de valeurs communes : le fait maison, des produits bio et locaux à des prix abordables, le respect de l'environnement. Concerts, ateliers, spectacles sont proposés chaque semaine.
- **la cuisine commune** : un espace partagé de 200m², co-animé par le CCAS et l'association Les sens du goût et mis à disposition des associations et partenaires locaux.
- **la cuisine professionnelle** : gérée par Baluchon qui déploie un incubateur dans un **laboratoire partagé de 230m²**. L'incubateur permet de se professionnaliser, de tester, d'améliorer et de concrétiser son projet (12 incubés par an et 2 programmes pour des personnes encore au stade de l'idéation, soit 35 à 60 personnes accompagnées par an).
- **la ferme urbaine** : gérée par Junia et Lilotopia, expérimente et présente différentes techniques d'agriculture en ville, mêlant méthodes traditionnelles et innovations.

Site internet : www.chaudbouillon.earth