

À TABLE AVEC KIJNO

L'Art se décline pendant l'hommage à Kijno. Des restaurateurs de Béthune et Nœux-les-Mines se sont engagés dans l'aventure pour vous proposer des **plats signature ou un évènement en lien avec le message de Kijno de dénonciation de la guerre**. A travers ces créations gastronomiques, les restaurateurs partageront les valeurs humanistes de Kijno, en s'inspirant des techniques du froissage, du graff et des couleurs chères à Kijno.

Préparez vos papilles !

Retrouvez les **plats signature** chez...



© Alexandra Battut - Agence Camille Carlier


Bierbuik


Cuisinier autodidacte et véritable électron libre enraciné dans son terroir, Florent Ladeyn fait partie de la génération de chefs qui fait bouger les lignes. La cuisine, c'est des histoires humaines avant tout, c'est une diversité de goûts dictée par la nature et transformée par la main de l'homme dans le respect de son environnement. Florent travaille pour cela avec des produits de saison issus de producteurs locaux en défendant une approche 100% locale. Au Bierbuik Béthune, on retrouve une formule estaminet mais aussi de la street-food.

« Kijno est lui aussi un fils de Flandre qui s'est inspiré tout au long de sa vie de son territoire. Tout comme la cuisine, l'art est vivant et nourrissant, il naît de rencontres, souvenirs et évolue selon l'environnement qui l'entoure. C'est donc tout naturellement que j'ai eu envie de lui rendre hommage en croisant nos deux univers avec sens en proposant au Bierbuik Béthune un menu dédié inédit s'inspirant de son travail à la fois généreux, accessible et créatif. »

Bierbuik - 10 Grand'Place à Béthune

>> Ouvert le lundi de 12h à 15h, du mercredi au samedi de 12h à 15h30 et de 17h30 à 00h, le dimanche de 12h à 15h et de 17h30 à 23h

 03 21 68 09 88

 Bierbuik.florentladeyn



© Laurent_Rose

Maison Renard

Originaire des Hauts-de-France et ayant travaillé 5 ans pour Marc Meurin, Sébastien Renard est heureux de collaborer à la rétrospective Kijno et de rendre hommage à cet artiste engagé. Il va essayer de vous faire déguster sa vision de Ladislav Kijno.

« Étant cuisinier, j'aime créer de nouveau plat en m'inspirant de l'art et du monde actuel. J'aime défendre des valeurs locales à travers ma cuisine, par exemple en travaillant en direct avec le dernier maraîcher de Béthune Cédric Meurillon. J'aime inventer, me remettre sans cesse en question. »

Ces citations de Ladislav Kijno font écho à mon engagement :

« Si créer était notre seule chance de survie » - Inventer, être créatif et surprendre.

« Tous les jours, tous les jours, tous les jours, je recommence » - Je fais un métier d'exigence, chaque jour est un nouveau match, sans cesse se remettre en question. »

Maison Renard - 15 Place de la République à Béthune

>> Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h, le dimanche de 12h à 14h

 03 21 26 42 76

 <https://www.maisonrenard-bethune.fr/>



© So

La maison Sojun

La maison Sojun est un restaurant fusion asiatique où se mêlent, dans l'assiette, les origines vietnamiennes et cambodgiennes de So et les influences ch'ti qui l'inspirent. So a à cœur de travailler avec les producteurs locaux pour préparer ses plats 100% frais maison, dont les fameuses frites de patates douces. Pour So, manger sain, rencontrer l'autre et se rencontrer soi-même, cela devrait être obligatoire.

« Si l'art est une arme de combat pour changer le monde alors la cuisine en fait grandement partie. Restauratrice engagée, j'ai une sensibilité particulière aux œuvres de Kijno qui sont à la fois sombres et remplies d'espoir. Je mélange les saveurs car cette mixité des cultures est un appel à la rencontre de l'autre mais surtout de soi. »

La maison Sojun - 46 rue Eugène Haynaut à Béthune

>> Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

 09 83 59 19 12

 La maison SOJUN



© Agence GUS

Le Petit Plus

Le Petit Plus est né de l'idée de Francky Cagniard de vouloir travailler avec des personnes porteuses de troubles cognitifs. Il a voulu allier la gourmandise avec la solidarité. L'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap reste à nos jours un sujet délicat.

Avec Le Petit Plus, l'accompagnement, l'intégration et l'inclusion est privilégié afin qu'il y ait une reconnaissance à leur juste valeur et ce malgré les difficultés.

Une journée solidaire est organisée au Petit Plus en faveur d'une association à destination des Ukrainiens. Un menu unique est proposé, dont les bénéfices seront reversés sur une journée.

Je vais essayer d'élaborer une crêpe et /ou une galette en fonction d'une des œuvres de Kijno.

Le Petit Plus - 141 rue Saint-Pry à Béthune

>> Ouvert mardi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30, mercredi de 12h à 13h30

☎ 03 21 01 51 62

f Le Petit Plus



© L'Atelier des Saveurs
- JM_ANDRE

L'Atelier des Saveurs

L'Atelier des Saveurs, c'est une cuisine 100% faite maison, de saison et créative dans un cadre reposant et chaleureux. En cuisine, les mets sont réalisés avec des produits frais, bruts, issus principalement de producteurs locaux.

Cet événement culinaire rendant hommage à l'artiste Kijno, va me permettre d'une part, de mettre en avant un artiste de renom qui a grandi à Nœux-les-Mines, ville dans laquelle se trouve notre restaurant L'Atelier des Saveurs mais aussi de partager son engagement, ses idées défendus à travers ses différentes oeuvres.

L'Atelier des Saveurs - 94 Rue nationale à Nœux-les-Mines

>> Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

☎ 03 21 26 74 74

🌐 <https://restaurant-latelierdessaveurs.fr/>



© Chez Kantina

Chez Kantina

Découvrez la cantine du Passage à Niveaux ! Un tiers-lieu dédié à la jeunesse, à la culture, aux transitions écologiques et solidaires. Les plats sont issus de produits majoritairement locaux, frais, de saison et préparés par une brigade de publics bénévoles et/ou en insertion sous la direction d'un professionnel. Le but est d'allier une alimentation saine et durable autour d'un projet social et solidaire.

Chez Kantina, c'est aussi la pratique du prix libre et conscient qui « ne doit pas être un frein pour s'asseoir à notre table ! ». Il permet de faire jouer une solidarité entre chaque personne : « je peux en fonction de ce que je peux payer ». L'addition est un geste politique qui permet avant tout de soutenir le projet.

Chez Kantina participera à ce plat signature la semaine du 3 au 7 juin avec un dessert signature et un repas artistique et littérature autour de l'univers de Kijno le 6 juin à partir de 19h.

Chez Kantina - Le Passage à Niveaux, 30 rue Henri Barbusse à Béthune

☎ 03 91 19 64 33

✉ lepassageaniveaux@gmail.com

Renseignez-vous auprès des différents restaurateurs afin de connaître la période exacte de mise en place des plats signature.