

Boules à facettes, néons et pointe d'érotisme : la pizzeria Barbara arrive à Croix

En 2017 ouvrait la bien connue pizzeria Papà Raffaele dans le Vieux-Lille. Six années de succès plus tard, le groupe s'installe dans la zone de la gare pour proposer ses produits, dans une ambiance originale.

PAR LUDIVINE RAZLOZNIK
lrazloznik@lavoixdunord.fr

CROIX. Derrière la brasserie Cambier dans la zone d'activité de la gare à Croix, se cache un énième bâtiment gris. L'intérieur se préserve encore des yeux indiscrets grâce aux bâches apposées sur les grandes baies vitrées. Bientôt elles s'habilleront de rideaux qui tamiseront une ambiance que l'on appellerait « kitch » aujourd'hui : feutrée, faite de néons, d'affiches vintage, de couleurs vives, de statues de léopard et d'autres objets en tous genres.

« L'idée a toujours été de mettre le curseur haut, avec les meilleurs ingrédients sur la meilleure pâte. »

À coup sûr, elle surprendra les futurs clients de l'établissement. « On veut faire entrer les gens dans une bulle », explique Martin Le Pellec, à l'origine du projet. « On a pensé aux années disco, à la femme libérée des 70's en Italie. Elle est libre, elle fait la fête, il y a un petit côté érotique... »

Ainsi est née Barbara, la femme

qui incarne cet esprit et qui a donné son nom à ce restaurant... italien.

Les personnes à l'origine de ce concept sont les mêmes qui ont créé la bien connue pizzeria napolitaine du Vieux-Lille ouverte en 2017, Papà Raffaele. « L'idée a toujours été de mettre le curseur haut, avec les meilleurs ingrédients sur la meilleure pâte. »

Après l'ouverture de Papà Posto, un bar à manger, il y a eu le souhait de s'exporter dans d'autres grandes villes de France. Un restaurant a bien ouvert à Bordeaux mais l'expansion s'est arrêtée là... « Le Covid a rebattu les cartes », admet Martin Le Pellec. Il a toutefois permis l'ouverture d'un troisième établissement à Lille, un bar à pizza à emporter.

Aujourd'hui la Papà famiglia (comme se nomme le groupe) nourrit plutôt l'ambition de grandir « petit à petit » à l'échelle locale et rester un groupe familial, d'où une implantation à Croix. « Les gens sortent de plus en plus du centre-ville de Lille. »

IMMERSION EN ITALIE

Chez Barbara, on pourra manger midi et soir des pizzas faites dans la tradition napolitaine, ou romaine (celles-ci seront vendues à la part), mais aussi des plats au four comme des gnocchis ou des lasagnes, des fritures d'Italie ou des antipasti. Vins, bières, cock-



Ambiance tamisée, décoration originale et chaleur des fours... Barbara rappellera l'ambiance des boîtes de nuit des années 1970.

tails et desserts italiens compléteront la carte, qui se veut abordable. « La pizza la moins chère est à dix euros, notre grand max c'est dix-sept. Ce n'est pas censé être cher, à la

base c'est un plat populaire. »

L'immersion au pays d'Umberto Tozzi sera totale mais, si le restaurant « sexy disco » se découvrira enfin le 5 mai midi, il n'aura pas

encore dévoilé toutes ses surprises car à l'extérieur, un patio romantique fait doucement son nid... ■ Barbara, 63 rue Jean-Monnet à Croix, ouverture le 5 mai.

Jeu, set et match pour le tournoi de Fête le mur

ROUBAIX. Enfants et éducateurs étaient rassemblés pour une journée sportive sur le court du Racing Tennis Club de Roubaix grâce à l'association Fête le mur. Cette association socio-sportive a été créée en 1996 par Yannick Noah pour les enfants et jeunes des quartiers prioritaires de la ville. L'association s'appuie sur le sport, et plus particulièrement le tennis, pour proposer à ses bénéficiaires un parcours d'accompagnement complet qui pourra les mener jusqu'à l'insertion professionnelle. Elle inclut également une dimension culturelle à l'ensemble des actions. Les éducateurs étaient contents de se retrouver et les enfants heureux de pouvoir se mesurer les uns aux autres. Tous ont déjà hâte de se retrouver lors du prochain tournoi régional. ■ J. K. (CLP)



Les bornes escamotables du centre expliquées à leurs futurs usagers

ROUBAIX. Fruits de la concertation menée auprès du grand public sur l'aménagement du centre-ville, et dont les résultats ont été présentés début mars, les travaux de végétalisation et ceux devant permettre la piétonnisation ont été rondement menés. Pour la touche de verdure dans un hypercentre très minéral, c'est fait : des arbustes par dizaines ont été plantés dans les excavations pratiquées Grande-Rue et tout autour de Saint-Martin.

DES ESPACES DÉVOLUS AUX PASSANTS

Pour la piétonnisation, c'est en cours. Et c'est justement le fonctionnement de ces bornes escamotables, qui permettront l'accès à ces espaces dévolus aux passants ou qui barreront la Grande-Rue au trafic des voitures, qui sera présenté ce jeudi aux utilisa-



Les bornes rétractables permettront un accès restreint aux voies autour de Saint-Martin.

teurs. On imagine, vu l'heure de ce café-chantier (de 8 h 30 à 10 h 30, Grand-Place, côté Grande-Rue), que c'est essentiel-

lement aux commerçants et professionnels travaillant dans ce secteur que cette communication est adressée. ■ M. G.

Boules à facettes, néons et pointe d'érotisme : la pizzeria Barbara arrive à Croix

En 2017 ouvrait la bien connue pizzeria Papà Raffaele dans le Vieux-Lille. Six années de succès plus tard, le groupe s'installe dans la zone de la gare pour proposer ses produits, dans une ambiance originale.

PAR LUDIVINE RAZLOZNIK
lrazloznik@lavoixdunord.fr

CROIX. Derrière la brasserie Cambier dans la zone d'activité de la gare à Croix, se cache un énième bâtiment gris. L'intérieur se préserve encore des yeux indiscrets grâce aux bâches apposées sur les grandes baies vitrées. Bientôt elles s'habilleront de rideaux qui tamiseront une ambiance que l'on appellerait « kitch » aujourd'hui : feutrée, faite de néons, d'affiches vintage, de couleurs vives, de statues de léopard et d'autres objets en tous genres.

« L'idée a toujours été de mettre le curseur haut, avec les meilleurs ingrédients sur la meilleure pâte. »

À coup sûr, elle surprendra les futurs clients de l'établissement. « On veut faire entrer les gens dans une bulle », explique Martin Le Pellec, à l'origine du projet. « On a pensé aux années disco, à la femme libérée des 70's en Italie. Elle est libre, elle fait la fête, il y a un petit côté érotique... »

Ainsi est née Barbara, la femme

qui incarne cet esprit et qui a donné son nom à ce restaurant... italien.

Les personnes à l'origine de ce concept sont les mêmes qui ont créé la bien connue pizzeria napolitaine du Vieux-Lille ouverte en 2017, Papà Raffaele. « L'idée a toujours été de mettre le curseur haut, avec les meilleurs ingrédients sur la meilleure pâte. »

Après l'ouverture de Papà Posto, un bar à manger, il y a eu le souhait de s'exporter dans d'autres grandes villes de France. Un restaurant a bien ouvert à Bordeaux mais l'expansion s'est arrêtée là... « Le Covid a rebattu les cartes », admet Martin Le Pellec. Il a toutefois permis l'ouverture d'un troisième établissement à Lille, un bar à pizza à emporter.

Aujourd'hui la Papà famiglia (comme se nomme le groupe) nourrit plutôt l'ambition de grandir « petit à petit » à l'échelle locale et rester un groupe familial, d'où une implantation à Croix. « Les gens sortent de plus en plus du centre-ville de Lille. »

IMMERSION EN ITALIE

Chez Barbara, on pourra manger midi et soir des pizzas faites dans la tradition napolitaine, ou romaine (celles-ci seront vendues à la part), mais aussi des plats au four comme des gnocchis ou des lasagnes, des fritures d'Italie ou des antipasti. Vins, bières, cock-



Ambiance tamisée, décoration originale et chaleur des fours... Barbara rappellera l'ambiance des boîtes de nuit des années 1970.

tails et desserts italiens compléteront la carte, qui se veut abordable. « La pizza la moins chère est à dix euros, notre grand max c'est dix-sept. Ce n'est pas censé être cher, à la

base c'est un plat populaire. »

L'immersion au pays d'Umberto Tozzi sera totale mais, si le restaurant « sexy disco » se découvrira enfin le 5 mai midi, il n'aura pas

encore dévoilé toutes ses surprises car à l'extérieur, un patio romantique fait doucement son nid... ■ Barbara, 63 rue Jean-Monnet à Croix, ouverture le 5 mai.

Jeu, set et match pour le tournoi de Fête le mur

ROUBAIX. Enfants et éducateurs étaient rassemblés pour une journée sportive sur le court du Racing Tennis Club de Roubaix grâce à l'association Fête le mur. Cette association socio-sportive a été créée en 1996 par Yannick Noah pour les enfants et jeunes des quartiers prioritaires de la ville. L'association s'appuie sur le sport, et plus particulièrement le tennis, pour proposer à ses bénéficiaires un parcours d'accompagnement complet qui pourra les mener jusqu'à l'insertion professionnelle. Elle inclut également une dimension culturelle à l'ensemble des actions. Les éducateurs étaient contents de se retrouver et les enfants heureux de pouvoir se mesurer les uns aux autres. Tous ont déjà hâte de se retrouver lors du prochain tournoi régional. ■ J. K. (CLP)



Les bornes escamotables du centre expliquées à leurs futurs usagers

ROUBAIX. Fruits de la concertation menée auprès du grand public sur l'aménagement du centre-ville, et dont les résultats ont été présentés début mars, les travaux de végétalisation et ceux devant permettre la piétonnisation ont été rondement menés. Pour la touche de verdure dans un hypercentre très minéral, c'est fait : des arbustes par dizaines ont été plantés dans les excavations pratiquées Grande-Rue et tout autour de Saint-Martin.

DES ESPACES DÉVOLUS AUX PASSANTS

Pour la piétonnisation, c'est en cours. Et c'est justement le fonctionnement de ces bornes escamotables, qui permettront l'accès à ces espaces dévolus aux passants ou qui barreront la Grande-Rue au trafic des voitures, qui sera présenté ce jeudi aux utilisa-



Les bornes rétractables permettront un accès restreint aux voies autour de Saint-Martin.

teurs. On imagine, vu l'heure de ce café-chantier (de 8 h 30 à 10 h 30, Grand-Place, côté Grande-Rue), que c'est essentiel-

lement aux commerçants et professionnels travaillant dans ce secteur que cette communication est adressée. ■ M. G.