

Sublimer le savoir-faire des artisans et commerçants locaux !

Créée en 2018 par Alaude et Valentin, Sublimeurs s'engage à mettre en avant les producteurs locaux ainsi que leur savoir-faire.

En prenant de nouvelles photos dans les meilleures conditions possibles, Sublimeurs propose aux restaurateurs et commerçants de la région une vitrine digitale. Sublimeurs vous aide à choisir des restaurants qui travaillent directement avec leurs producteurs, artisans et commerçants locaux.

Un lien unique entre le digital et l'établissement

Si les photos sur le site www.sublimeurs.fr vous font saliver, rien de plus simple ! Passez le pas de la porte du restaurateur afin de pouvoir déguster ces excellents petits plats. L'idée de Sublimeurs est simple : en mettant en valeur son restaurant sur sublimeurs.fr, le restaurateur raconte son histoire et la relation de confiance qu'il a avec ses artisans. Le client prolonge ainsi son « expérience client » en allant à la rencontre de ses artisans et commerçants de proximité. C'est à ce moment qu'un lien unique se crée entre le site et l'établissement du commerçant. « Découvrir Lille avec Sublimeurs, c'est choisir des restaurants qui nous font partir



Le boulanger Olivier Vandromme à Wambrechies, présent dans le restaurant Rouge Barre.



Le restaurant Ripaille travaille avec "La Coutellerie du Vieux Chêne" et l'artisan fromager Philippe Olivier, installé dans le Vieux-Lille.

à la découverte des savoir-faire de la région. Les habitants et touristes retrouveront les artisans des meilleurs restaurateurs, et sauront sur sublimeurs.fr où les retrouver en centre-ville ou dans la région » nous explique Alaude.

Consommez local !

« Sur [Sublimeurs.fr](http://sublimeurs.fr), Steven Ramon, Chef du Rouge Barre vous présentera par exemple son boulanger (Olivier Vandromme à Wambrechies), son eau de vie (Lionel Persyn de la distillerie Persyn à Houille), son artisan coutelier (Gaëtan de La Coutellerie du Vieux Chêne à Erquinhem-Lys), ou son fromager (Philippe Olivier, au cœur du Vieux-Lille). À l'inverse, les habitants et touristes pourront aussi découvrir dans quels restaurants ces savoir-faire sont sublimes et découvrir de

nouveaux savoir-faire locaux. Par exemple, par l'intermédiaire du coutelier et du fromager du Rouge Barre, l'utilisateur découvre le restaurant Ripaille et d'autres artisans : Corado Barberis, le meilleur glacier artisanal et local du Vieux-Lille (Gelato & Coffee) ou Jean-Paul Lafitte, le meilleur épicier à Wazemmes (Les Épicentriques) » précise Alaude.

Les restaurateurs partenaires de Sublimeurs sont engagés et acteurs pour la redynamisation et la mise en valeur des richesses de notre région.

À savoir

Pour plus d'infos sur Sublimeurs, rendez-vous sur www.sublimeurs.fr

