

## chambre d'hôtes\_

### Le Champlain



en restaurant. « On reste dans les métiers de bouche », s'amuse Denis Gaboriau, chef du Champlain. À la place de l'ancien restaurant, Denis et Sylvie Gaboriau ont décidé de développer une activité de maison d'hôtes. Un joli défi pour ce couple, propriétaire de l'établissement depuis vingt-cinq ans. « On s'est beaucoup interrogés sur la suite à donner à notre activité, avoue le chef. Finalement, nous avons décidé de réduire la capacité d'accueil du restaurant. Nous sommes passés de 50 à 20 couverts et parallèlement, nous avons ouvert quatre suites d'hôtes dans la Maison du Champlain ». L'ancienne demeure bourgeoise a été complètement rénovée. La cave du restaurant a été réaménagée en espace détente avec hammam, sauna et jacuzzi. Les petits déjeuners – avec gaufres et confitures maison – sont servis sous les magnifiques plafonds ciselés du rez-de-chaussée. Quant aux quatre suites (à partir de 150 € la nuit), elles offrent toutes un confort douillet ! •

Le Champlain n'est plus. Vive la Maison du Champlain ! Il y a deux mois, l'établissement gastronomique est passé du numéro 13 au 17

de la rue Nicolas-Leblanc. Un petit tour de passe-passe, le temps de faire les travaux nécessaires pour réaménager un cabinet dentaire

**Maison et Table du Champlain,**  
13 et 17, rue Nicolas-Leblanc, Lille.  
Tél. : 03 20 54 01 38.  
[www.lechamplain.fr](http://www.lechamplain.fr)