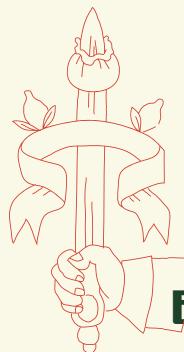


Posto

BISTRO NAPOLETANO
RÉOUVRE SES PORTES DANS LE VIEUX-LILLE

Dossier de presse 2025



POSTO, L'ICONIQUE BAR À MANGER ITALIEN PLACE DU LION D'OR

À la croisée des souvenirs napolitains et des envies d'aujourd'hui, POSTO prend un nouveau souffle (imbibé d'Amaretto) dans le Vieux-Lille. Derrière sa façade place du Lion d'Or, l'adresse s'offre une carrosserie dans l'air du temps, sans rien perdre de sa chaleur originelle. Pensé comme un bistrot hybride, entre la Fiat Punto et la Ferrari Testarossa, POSTO change de peau au fil des heures : le jour, on y croque lasagnes fumantes, focaccia fraîche et sandwichs généreux ; le soir, l'ambiance devient intima, cocktails bien shakés, buoni prodotti et assiettes à partager entre amici. Fidèle à son ADN avec la bombetta, la squadra, les spritz Cinzano, Papà remet le couvert avec une version revisitée de son repaire, pensée pour faire battre le cœur des habitués comme des nouveaux venus.

FORZA.



POSTO





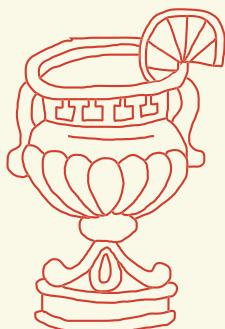
LE LIEU

POSTO a repris ses quartiers place du Lion d'Or, dans les murs de l'ancien bar à antipasti de Papà Famiglia. Un spot ouvert en 2018, conçu dans ses débuts pour permettre aux amateurs de pizza de patienter pour leur table chez Raffaele dans un cadre chaleureux (et propice à l'aperitivo).

Pour orchestrer cette mue, l'équipe a travaillé avec l'architecte Carmen Zaoui et la décoratrice d'intérieur, Valentine Richardson, avec une mission simple : transformer le lieu sans le lisser, garder du vécu tout en insufflant du neuf. Bois patinés, banquettes en velours profond, rideaux imprimés, mosaïques colorées et tables chinées : POSTO respire l'histoire d'un bistrot de quartier qui aurait toujours été là. Le soir, la lumière se tamise, l'ambiance bascule en mode intimo et le rouge prend le dessus, prêt à accueillir spritz, cocktails signatures et autres bouteilles bien choisies. Une déco qui raconte déjà une histoire, avant même que les assiettes n'arrivent sur table.

MODERNE ET NAPOLITAIN

Côté décoration, POSTO s'amuse avec les détails : bibelots italiens, miroirs piqués, cadres kitsch et objets insolites ramenés de brocantes. Comme pour Barbara, la Papà Famiglia part à la chasse aux trésors italiens. Accompagné par la vision créative de Valentine et son agence Room Service, le restaurant multiplie les clins d'œil sans jamais tomber dans le pastiche. Ensemble, la squadra et tous ces talents venus d'ailleurs imaginent une atmosphère chaleureuse, un brin espiègle, où l'on se sent chez soi dès la première gorgée.





LA CUCINA, CUORE DI POSTO

Aux fourneaux, et avec la bonne humeur de notre chef Axel, la squadra remet le couvert avec une carte simple, généreuse et pleine de caractère. À midi, gnocchi, focaccie encore tièdes et bombette débordant de produits frais ; le soir, cocktails bien secoués, buoni prodotti et assiettes à partager entre amici.

Tout est fait maison et sourcé avec soin : burrata des Pouilles, charcuteries italiennes venues directement de la Botte, légumes du coin et pain maison. Les producteurs sont choisis parce qu'on les connaît vraiment, parce qu'ils partagent le goût du travail bien fait et la même envie de régaler.







COCKTAILS ITALIANI ET VINS BIEN SOURCÉS

Chez POSTO, l'apéro se savoure comme un tour d'Italie. Derrière le comptoir, on secoue le Spritz Cinzano, le Negroni et Espresso Martini, sans oublier quelques signatures maison qui font le pont entre Naples et Lille (et la bière fraîche !). Les softs de la maison misent sur des sirops artisanaux et infusions fraîches, pour trinquer sans alcool mais avec caractère.

Côté cave, la sélection joue la carte des terroirs : blancs minéraux de Sicile, rouges solaires des Pouilles, bulles de Lombardie... aux côtés de vignerons français soigneusement choisis pour compléter le voyage. Nature, bio ou simplement bien faits, les vins sont pensés pour matcher la cucina del POSTO. On y vient lever le coude, on reste pour partager la bouteille et refaire le monde à la napolitaine.

LA SQUADRA

Aux manettes, Romain garde le cap, entouré d'Axel en cuisine, Fabien au bar et Juliette en salle. Tous (ou presque) font déjà partie de la maison, comme des visages familiers qu'on retrouve au coin du bar ou derrière les fourneaux.

Avec la Papà famiglia au complet, POSTO s'offre une squadra de numéro 10, montée comme l'aurait fait Diego Maradona : soudée, talentueuse et prête à régaler le terrain du Lion d'Or.

UN SERVICE AUX PETITS OIGNONS BALSAMIQUE

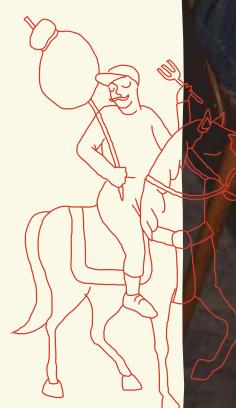


À PROPOS DE PAPÀ FAMIGLIA

Fondé en 2017, le groupe Papà Famiglia est né de l'envie de deux amis d'enfance - Martin et Charly - d'ouvrir des lieux où l'on se sent comme à Napoli.

De Croix à Lille, en passant par Bordeaux, la squadra a multiplié les adresses avec une même recette : une cuisine italienne généreuse, des produits sourcés avec soin, un cadre immersif et un esprit de convivialité qui dépasse l'assiette.

Leur ambition ? Faire vivre l'hospitalité à l'italienne, version XXIe siècle, sans nappes amidonnées ni manières, mais avec des spritz, des sourires et des pizze bien dorées.



POSTO

16bis. Place du Lion d'Or,
59800 LILLE

**PAPÀ RAFFAELE**

5 rue Saint-Jacques,
59800 LILLE

PROGETTO NAPOLETANO

16 rue Anatole France,
59800 LILLE

PAPÀ LELLO

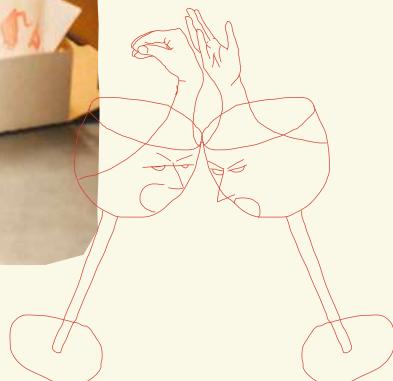
35 quai des Chartrons,
33000 Bordeaux

**BARBARA**

63 rue Jean Monnet,
59170 Croix

ALFREDO

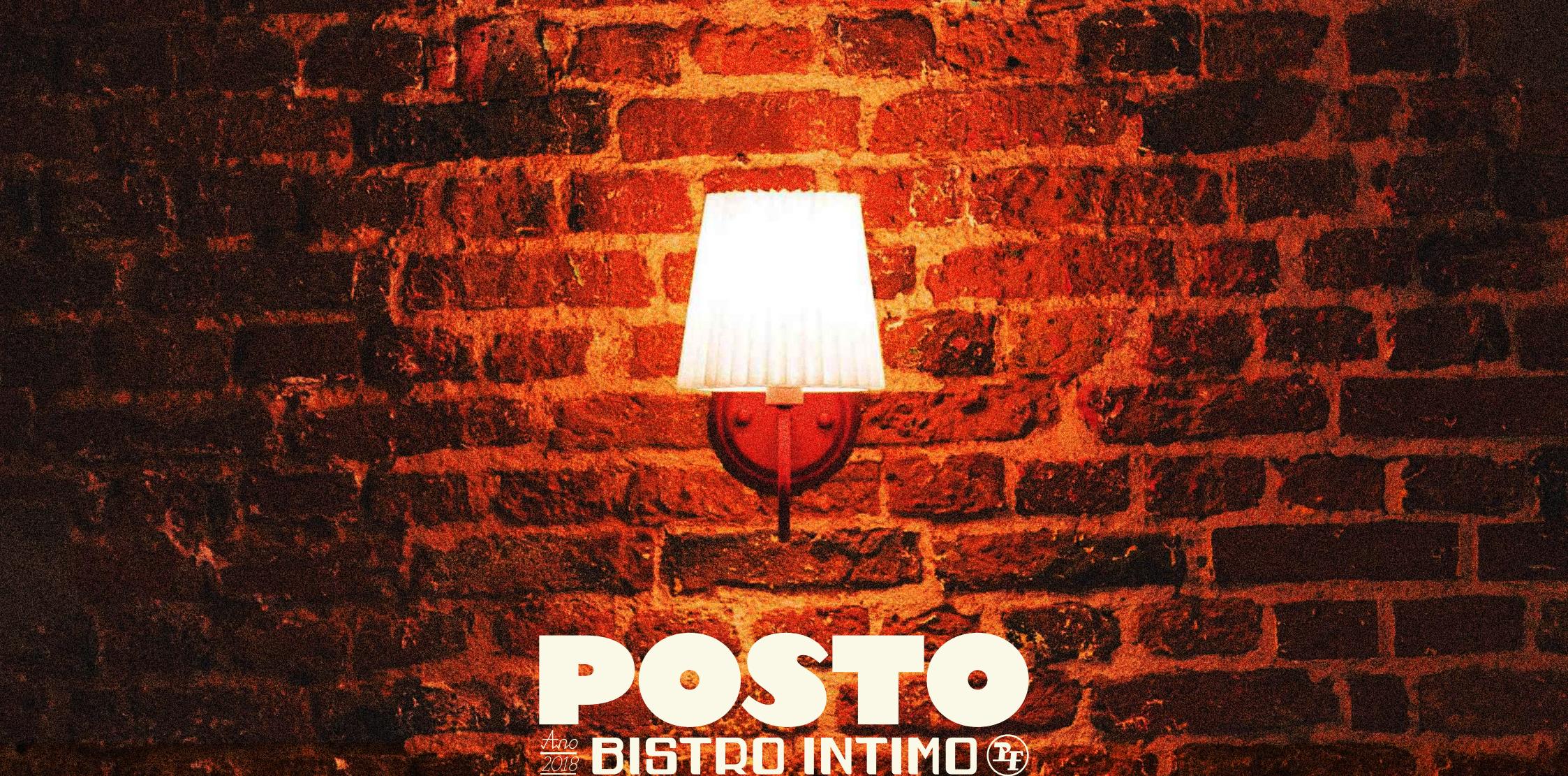
47 rue Jean Monnet,
59170 Croix



DU SENS ET DE L'AMORE AU QUOTIDIEN

Chez Papà Famiglia, tout part du produit : légumes de saison, charcuteries et fromages sourcés en direct, vins de vignerons, pâtes fraîches et pain faits maison. Pas d'industriel, pas de standard, juste du bon sens et du goût.

Et derrière les fourneaux comme en salle, la squadra grandit en famille : chacun peut évoluer, apprendre et prendre des responsabilités. Une méritocratie simple et sincère, à l'image de notre cucina.



POSTO

Ano
2018

BISTRO INTIMO

®

16^{BIS} PLACE DU LION D'OR · LILLE

[visit PAPAFAMIGLIA.COM](http://PAPAFAMIGLIA.COM)

[segu PAPAFAMIGLIA](http://PAPAFAMIGLIA)

CONTACT PRESSE

margaux@papafamiglia.com

ciao@papafamiglia.com