

Florent Ladeyn x Edouard Chouteau

au profit des Restaurants

du Coeur le 2 novembre 2022 à La Laiterie à Lambersart

A l'occasion de la 9ème édition des Dîners de chef

qui se tiendra du 2 au 22 novembre 2023 dans 7 villes de France,

le Chef Edouard Chouteau accueillera le Chef Florent Ladeyn

pour un diner 4 mains au profit des Restaurants du Coeur.

Ce jeudi 2 novembre 2023 à partir de 19h00

au restaurant La Laiterie à Lambersart,

un menu unique alliant cuisine traditionnelle des Flandres

et cuisine gastronomique élaboré par les Chefs autour de la thématique de l'assiette bas carbone sera proposé aux clients au prix de 100€, boissons incluses (règlement par chèque à l'ordre des restaurants du Coeur).

A l'issue de ce diner,

l'intégralité des recettes seront reversées aux Restaurants du Coeur.

Depuis 2014, les "Diners de Chefs", événement caritatif organisé par le réseau Les Collectionneurs, a permis de reverser plus de 883 400 € aux Restaurants du Cœur, et ainsi financer plus de 883 400 repas

pour les personnes accueillies par l'association.

EDOUARD CHOUTEAU

Petit-fils d'agriculteurs laitiers et fils de restaurateurs,

Édouard Chouteau est passionné par la cuisine,

piqué très vite par le virus de la cuisine, il fût bercé dès son plus jeune âge dans l'ambiance de l'hôtel-restaurant familial.

C'est donc tout naturellement qu'il adopte le métier de cuisinier

en faisant ses armes auprès des plus grands chefs français :

Pierre Gagnaire, Eric Fréchon, Alain Passard, Christophe Pelé

et le chef Mathieu Pacaud avec qui il a travaillé comme chef

dans les cuisines de l'hôtel Le Pavillon de la Reine, place des Vosges à Paris.

© Marco Strullu / © La Laiterie ©

C'est désormais à Lambersart qu'Edouard Chouteau exerce son art.

A La Laiterie, il provoque le plaisir des yeux et des papilles

à travers une cuisine authentique, inventive et passionnée.

Il choisit ses produits auprès de fournisseurs

de qualité essentiellement régionaux, bio et toujours de saison.

Les produits d'exception se révèlent entre tradition et modernité

dans des associations de goûts audacieuses.

FLORENT LADEYN

Issu d'une famille de restaurateurs, Florent Ladeyn fait partie de la nouvelle génération de chefs qui fait bouger les lignes. Il est aujourd'hui à la tête de 5 restaurants, l'Auberge du Vert Mont étoilée au Guide Michelin à Boeschepe en Flandres, Bloempot au cœur du Vieux Lille, Bierbuik Lille et Béthune sa version du brewpub et de l'estaminet et KLOK à Bruxelles. Il est également présent dans le food court Grand scène à Lille avec un comptoir Bierbuik

ainsi qu'à la friche gourmande à Marcq-en-Baroeul.

Chez Florent Ladeyn, pas de menu pré établi...

Ici, le produit est roi et les plats dictés par la nature environnante.

Des condiments faits maison à base de fleurs de sureau ou de fenouil sauvage, des produits de saison issus de producteurs locaux, des herbes sauvages, des bouillons parfumés, des plats infusés au foin, des viandes maturées,

Florent propose une cuisine de la terre à la fois brute et délicate, sauvage et accessible.

Ce chef défend une approche 100 % locale. Farouche défenseur des Flandres

à la réputation souvent sous-estimée,

il s'attache avant tout à mettre à l'honneur

toute la richesse de son terroir

en travaillant avec des producteurs locaux.

Découvrir l'univers du restaurant de La Laiterie Lambersart

LA LAITERIE

138, Avenue de L'Hippodrome

59130 Lambersart