



**Gault et Millau d'or
pour Edouard Chouteau
à La Laiterie Lambersart...**



*"C'est une très belle récompense pour la maison.
Elle vient nous confirmer l'évolution*

*et le chemin que nous avons parcouru
depuis le titre Gault et Millau Grand de Demain,
il y 3 ans.*

*Cela continue de tisser l'histoire avec ce guide,
à l'occasion des 120 ans de La Laiterie Lambersart.*

*Ce sont les beaux produits que l'on travaille,
qui sont mis à l'honneur à travers
notre cuisine bourgeoise française modernisée,
un travail approfondi sur les sauces,
l'importance du locavorisme (haddock, hareng, pigeon des Flandres...),
et mon amour pour les inspirations entre terre et mer,
le menu végétal
et les ingrédients d'exception tels que la truffe, l'huître, le caviar..."*







Le parcours du chef Édouard Chouteau



Petit-fils d'agriculteurs laitiers et fils de restaurateurs,
Édouard Chouteau est passionné par la cuisine dès son plus jeune âge.
C'est à l'Amphitryon, doublement étoilé,
que le jeune cuisinier en herbe s'épanouit en premier lieu dans la gastronomie.
S'ensuit un apprentissage en Bretagne chez Henri et Joseph,
restaurant alors étoilé au Guide Michelin.
C'est lors de cette période qu'Édouard remporte le concours Kikkoman
et fait la rencontre de Thierry Marx.
Ce tremplin l'amènera aux portes de la capitale
où il aura l'immense privilège de réaliser son Brevet Professionnel
et de découvrir le quotidien d'un chef médiatisé au Bristol,
chez Éric Fréchon.
Cette année sera riche en connaissances pour Édouard
qui revisite aux côtés du chef trois étoiles,
tous les classiques de la gastronomie française,
mais aussi en relations humaines,
car il noue des relations avec de talentueux collègues chefs,
avec qui il restera en contact, à l'instar de Virginie Basselot.
À Paris, les expériences s'enchaînent pour Édouard Chouteau,
curieux et débordant d'énergie :
l'emblématique bistrot Paul Bert

puis une des expériences les plus marquantes de sa vie :
un passage à l'Arpège, aux côtés d'Alain Passard.
S'ensuit un stage chez le triple étoilé,
Quique Dacosta en Espagne,
où l'actuel chef de La Laiterie découvre la technicité et l'excentricité
de la cuisine moléculaire.
Avec une volonté farouche et fort de ce parcours déjà riche en expérience,
Édouard Chouteau entre dans les maisons Pierre Gagnaire
par la porte de Courchevel,
puis rejoint pendant trois années les équipes du Balzac.
Après ces années pleine d'ébullition,
Édouard s'envole pour un tour du monde culinaire
allant du Sénégal, au Portugal, en passant par le Brésil et le Mexique,
avant de faire une pause à New-York
et de rejoindre à nouveau la France et plus particulièrement Le Clarence
en tant que sous-chef de Christophe Pelé
puis la Place des Vosges où il cuisinera au Pavillon de la Reine
sous la direction de Mathieu Pacaud
jusqu'à l'obtention de l'étoile au Guide Michelin.
En 2019,
il relève le défi de se lancer dans le grand projet de redonner vie
à ce "vieux restaurant" de Lille (1903) qui a un immense potentiel
à offrir avec sa situation géographique idéale...
En 2021, Édouard Chouteau est nommé "Grand de demain"
par le Gault et Millau qui lui attribue la note de 15.5/20 depuis la rentrée
2022.
