

Mardi 30 août :

Dîner étoilé exceptionnel

à 6 mains

à La Laiterie Lambersart

avec Jason Gouzy,

Florent Pietravalle et

Édouard Chouteau...

Les chefs étoilés au Guide Michelin,

Jason Gouzy (Le Pantagruel, Paris)

et Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon)

rejoindront le chef Édouard Chouteau dans ses cuisines

à La Laiterie Lambersart.

Au menu en cinq séquences,

un voyage entre Avignon, Paris et Lille où les assiettes terre et mer

se dévoilent comme dénominateur commun de travail

pour ces trois jeunes amis de longue date

et désormais grands talents de la gastronomie française.

Rencontrés au Bristol,

aux côtés du chef Éric Fréchon,

Jason et Édouard ont tissé des liens d'amitiés.

C'est lorsqu'il travaillaient

aux côtés du chef Pierre Gagnaire,
que Florent Pietravalle et Édouard Chouteau se sont rencontrés
liant une belle amitié autour de leur passion commune
pour la cuisine...

Le cadre et l'ambiance à La Laiterie

À l'entrée de Lille, voisine du parc de la Citadelle, "poumon de Lille",
la Laiterie est une longère historique
(ancienne laiterie comme son nom l'indique !) tout près des bords de la Deûle. Idéalement situé à dix
minutes de la gare et bénéficiant d'un grand parking, l'établissement est facile d'accès.

Au cœur des deux salles du restaurant,
composé d'une haute Véranda et d'une salle à manger avec cheminée,
l'ambiance est chaleureuse et joyeuse comme à l'accoutumée du nord.

À l'extérieur,
le jardin verdoyant de six-cents mètres carrés
et ses grandes terrasses sont idylliques pour s'attabler aux belles saisons.

Dans une démarche ludique et éco responsable,
la maison a installé un poulailler et des ruches.

Découvrir le restaurant

Menu à 150 euros sans les vins.

Déjeuner presse le 30 août à midi avec interview des chefs
en nombre de places limitées.

LA LAITERIE

138, Avenue de L'Hippodrome

59130 Lambersart