

LA LAITERIE

5 questions à un chef au sommet !

PAR EMMANUELLE MAGIMEL



Édouard Chouteau a relevé le défi de positionner La Laiterie comme l'un des lieux majeurs de la gastronomie sur la métropole lilloise et de tenir le pari de se renouveler encore et toujours. Un cadre d'exception, une expérience culinaire unique, des événements qui exaltent le plaisir des papilles expliquent en partie ce succès. Pour le reste, laissons les réponses du chef finir de nous convaincre.



Quelles sont les caractéristiques de votre inimitable signature gastronomique ?

Je dirais que ma signature gastronomique repose sur l'équilibre entre la créativité et le respect des produits. Chaque plat raconte une histoire, en utilisant des ingrédients d'une qualité irréprochable, souvent locaux, pour créer des expériences qui éveillent tous les sens. Mon but est d'offrir à nos clients une émotion authentique.

Quelles recettes concoctez-vous avec les ingrédients maîtres de cet automne ?

Je propose une délicate sole aux cèpes fraîchement cueillis, sublimée par une sauce acidulée à l'oseille qui met en valeur toutes les saveurs de l'automne. Nous profiterons aussi des premières truffes fraîches blanches d'Alba, signature de la maison en ce début de saison !

Quelle est votre formule pour entretenir l'enthousiasme de vos clients ?

Entretenir l'enthousiasme de nos clients, c'est avant tout une affaire de passion et d'attention aux détails. Chaque assiette doit refléter le soin que nous mettons dans notre travail. Nous renouvelons régulièrement la carte, pour que chaque visite soit une découverte. L'échange avec nos convives est primordial, tout comme leur écoute, afin d'ajuster sans cesse notre proposition.

Quel est le secret du chef pour orchestrer avec brio le meilleur de sa brigade ?

Le secret pour orchestrer la brigade, c'est l'esprit d'équipe. Chaque membre a un rôle clé, et je veille à ce que chacun se sente valorisé et trouve sa place. La communication, le respect mutuel et l'exigence nous permettent de fonctionner comme une machine bien huilée, tout en gardant un cadre de travail épanouissant et stimulant.

Quelles sont les nouveautés au menu ?

Je veille à insuffler un vent de nouveauté en orchestrant de nombreux événements et collaborations. Qu'il s'agisse de soirées à thème, de dîners exclusifs avec des chefs invités ou de partenariats avec des producteurs locaux, ces moments permettent à la brigade de se renouveler, de s'enrichir et de se dépasser constamment. Chaque événement est une opportunité pour nous de repousser les limites de notre créativité et d'offrir des expériences uniques à nos convives.