Extrait du Association CAPUCINE

http://www.capucine.org/a-la-une/article/quand-gastronomie-rime-avec

# "La Laiterie" se mobilise pour gagner contre la leucémie

- A la une -

Date de mise en ligne : vendredi 30 octobre 2015

**Copyright © Association CAPUCINE - Tous droits réservés**

**Depuis mi-octobre, Nicolas Gautier, le chef de "La Laiterie", restaurant étoilé de Lambersart (59), vous attend avec toute son équipe pour déguster un menu gastronomique spécial CAPUCINE, servi à la table d'hôtes dressée dans la magnifique cuisine de son établissement.**
**Une partie de la recette sera reversée à l'Association Capucine.**
**Chapeau, le chef !**

**Vivez un moment unique , une expérience différente , un repas au coeur de l'action, tout en étant solidaire...**

*"Découvrez notre table d'hôte où le chef et son équipe sont*
*au plus près de vous pour partager tous leurs secrets ...*
*Dégustez à cette table nos menus Capucin, Genièvre ou Houblon .*
*Mais aussi partez à la découverte de la cuisine du chef au travers de notre* ***nouveau menu « Capucine » et soutenez grâce a lui l'association Capucine » Gagner contre la leucémie »*** .
Un menu Capucine * à 100 Euros , c'est 20 Euros de reversé à l'association Capucine !"
( * menu en 4 services avec un accord mets et vins par notre sommelier )

Copyright © Association CAPUCINE

Cette généreuse proposition a attiré l'oreille des media, qui s'en sont fait l'écho *(La Voix du Nord, octobre 2015)* :

12 De Marcq à Lambersart

**À La Laiterie, la gastronomie veut gagner contre la leucémie**

La solidarité au menu

# Avec Capucine, la lutte contre la leucémie au menu de La Laiterie

**Le chef étoilé Nicolas Gautier propose à sa table d'hôte, au cœur de la cuisine de La Laiterie, un nouveau menu Capucine. Une spécialité maison concoctée pour lutter indirectement contre la leucémie. Mise en bouche.**

PAR CHRISTOPHE DECLERCQ
metro@lavoixdunord.fr

**LAMBERSART.** On peut à la fois aimer la gastronomie et lutter contre la leucémie. C'est le pari que se sont lancés Nicolas Gautier et son équipe du restaurant La Laiterie en proposant depuis peu un menu spécial dont 20 % du prix sera reversé à l'association Capucine qui promeut le don de moelle osseuse. Éliane Caroux, sa représentante nordiste, a d'abord été surprise de recevoir un coup de fil du chef : « *J'ai vu des étoiles. C'était inattendu. Tout s'est fait très vite.* » La bénévole connaissait l'établissement de réputation mais pas son cuisinier qui lui a présenté son projet : récolter de l'argent pour participer à la recherche contre le cancer de la leucémie. À la base, une histoire personnelle qui l'a touché et son envie d'œuvrer, à sa manière, pour la bonne cause en profitant de sa crédibilité. « *C'est,* commente la présidente, *un chef qui a des idées !* » Pas seulement au niveau de la gastronomie...

> ***« J'ai vu des étoiles. C'était inattendu. Tout s'est fait très vite. »***
> ELIANE CAROUX, PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION CAPUCINE

**Le chef étoilé Nicolas Gautier a décidé d'œuvrer, à sa manière, pour la bonne cause, en profitant de sa crédibilité.** PHOTO « LA VOIX »

**Alors, n'attendez-plus, réservez au 03 20 92 79 73**

Copyright © Association CAPUCINE

**Et à votre tour, faites rimer gastronomie avec solidarité !**

Copyright © Association CAPUCINE