

David Toutain a ouvert son restaurant à Paris 7e. Retenez le nom de ce chef surdoué: il va faire le tour du monde...



David Toutain a ouvert son restaurant dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, après être passé aux cuisines des plus grandes tables de la capitale.

Yannick Labrousse/L'Express Styles

Il va falloir se faire à cette hystérie anglosaxonne: quand *Time Magazine* vénère en couverture les nouveaux "*Gods of food*", pas un Frenchy à l'horizon! Et dans le World's 50 Best, le classement anglais des 50 meilleurs **restaurants** du monde, le premier **chef** hexagonal est relégué au seizième rang... Entre paranoïa et arrogance, la **France** toquée se cherche un **héros**. Bonne nouvelle: elle pourrait bien l'avoir trouvé! Où ça? Dans un Paris Rive gauche de carte postale, où les bistrotts à nappes Vichy sont pourtant plus nombreux que les ateliers d'avantgarde. Dans le rôle du sérieux prétendant au titre de **nouvelle idole** des fourneaux, **David Toutain**.

Belle gueule, jeunesse conquérante, CV en béton armé (Alain Passard, Marc Veyrat, Mugaritz, au Pays basque...) et curiosité boulimique pour l'avant-garde espagnole, l'épure japonaise, le naturalisme scandinave... Le profil rêvé pour s'attirer aussi bien les faveurs du Guide Michelin que celles de la nouvelle milice internationale du bon goût. Il faut les voir, les globe-croqueurs d'Australie, d'Amérique et du Japon, pèleriner dans cette chapelle contemporaine tout en volumes, harnachée de cuir, de chêne brut, de béton et de laiton. Se prosterner devant les menus manuscrits sur livrets en papier recyclé. Et communier autour d'une eucharistie qui promet son lot de révélations divines.

### **Une précision redoutable**

Petites brioches fumées au foin à l'anguille et au foie gras d'une souplesse addictive. Huître Gillardeau alanguie sur une crème fraîche fouettée au yuzu et voilée d'une irrésistible gelée de kiwi. Gnocchis à la texture de duvet, baignant avec des cubes de foie gras cru et des choux de Bruxelles croquants dans un cinglant bouillon au goût de pomme de terre grillée au barbecue. Médillons d'anguille fumée flottant sur une mousse de beurre noisette aussi sombre visuellement que lumineuse en bouche.



# DOMAINE DES *Huards*

A côté de ces flèches salées tapant toujours dans le mille, décochées avec une précision redoutable, certaines créations sucrées passeraient presque pour des tartes à la crème, entre topinambour décliné en rocher praliné un poil décevant et monochrome coco-chou-fleur-chocolat blanc moins étonnant que ne le promettait son intitulé. Heureusement, le sponge cake rafraîchi d'un sorbet clémentine et d'éclats de meringue achève en beauté notre expédition sur cette petite planète phénoménale. Toutain, tout un monde....

## **La fiche de cuisine**



Les salsifis et mousse panais chocolat blanc de David Toutain.

**LE PLAT À NE PAS MANQUER:** Les salsifis: légèrement déshydratés, fondants et concentrés en goût, à tremper du bout des doigts dans une imparable crème de panais au chocolat blanc.

**LE MODE D'EMPLOI:** Les réservations affluent du monde entier, il y a déjà deux mois d'attente pour décrocher l'un des 22 couverts! Espace privatisable en mezzanine. Menus 42 euros (déjeuner), 68 euros, 98 euros et 158 euros.

**LA CARTE DES VINS:** Du choix, du parti pris, des trouvailles étrangères et des pépites franco-françaises, nature de préférence (côtes-du-roussillon du domaine Nivet-Galinier 2007, 58 euros et Cour-Cheverny Domaine des Huards, cuvée François Ier 2007, 36 euros). Mieux vaut donc faire confiance au sommelier colombien Alejandro Chavarro, à travers les formules incluant les accords mets et vins (118 euros, 158 euros et 210 euros).

**LE PLUS:** Le chef donne de sa personne en salle pour expliquer ses plats.

**LE MOINS:** La table d'hôte, annoncée sans réservation, n'est déjà plus accessible...

*David Toutain. 29, rue Surcouf, Paris (VIIe), 01-45-50-11-10. Fermé samedi et dimanche.*

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82