Bienvenue au Toya de Loïc Villemin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 décembre 2022

En Lorraine, Loïc Villemin opère un retour à la nature. Visite au **Toya,** à la découverte d'une cuisine éco-responsable et ultra-inventive.

Ouvert en juin 2010, Toya est posé comme un ovni à l'entrée du golf de Faulquemont, à quelques encablures de Saint-Avold. Faisant référence à un lac volcanique japonais et à un village où le mythique Michel Bras – modèle assumé du maître des lieux, Loïc Villemin – avait installé son adresse nippone (désormais fermée), le nom de l'établissement est une invitation au voyage. Reste que le chef lorrain de 35 ans, passé par de grandes maisons – où il œuvra avec Jean-Georges Klein, Nicolas le Bec, Bernard Loiseau, Arnaud Lallement ou encore Laurent Peugeot au Charlemagne de Pernand-Vergelesses, fil tendu entre la Bourgogne et l'Empire du soleil levant – a complètement revu sa philosophie en 2017, rendant visible ce virage en rénovant l'espace. Boisée et épurée, la salle répond à une cuisine où les produits venus de loin n'ont plus guère leur place. « *Nous avons des envies d'autosuffisance. Avec un ami éleveur de Faulquemont, j'ai constitué un cheptel de 17 vaches, des jersiaises dont nous utilisons le lait, notamment pour faire notre beurre. En fin de carrière laitière, nous voulons faire de la viande de haute qualité* », explique celui qui prône le "zéro déchet", valorisant, par exemple, le petit lait, généralement jeté, notamment dans la cuisson des légumes ou les sauces. Résultat ? Une Étoile verte récompensant les établissements modèles en matière de gastronomie éco-responsable est accrochée depuis cette année à l'entrée de la maison.

Cette éthique localiste n'empêche pas une ouverture sur le monde, avec la redécouverte des garums et autres fermentations ou l'utilisation des techniques comme l'ikéjimé, permettant de tuer le poisson en préservant ses qualités gustatives et organoleptiques. En témoigne un sandre terriblement aérien, revenant sur terre en douceur grâce à un jus d'arêtes à la verveine. Voilà hardi et habile jeu d'équilibres, qui voisine avec un cœur de courgette à croquer dans une composition au graphisme pétri de tendresse et d'élégance mêlées. Autre étonnement qui entre en résonance avec le précédent, une pomme de terre glacée au kombucha de myrtille barbote avec jubilation dans une sauce au munster fumé. Le jeu dialectique entre l'évanescence sucrée des baies et la prégnance lactico-terreuse du fromage est séductrice en diable, laissant un durable souvenir, tout comme un dessert d'une grande pureté où dialoguent abricots confits, yaourt et glace au miel de sapin. Tout cela est architecturé, cuisiné dans l'instant et fait forte impression : « *J'essaie de viser la deuxième Étoile pour conserver la première* », résume Loïc Villemin, qui devrait bientôt doubler la mise.

Toya est installé avenue Jean Monnet, au golf de Faulquemont. Ouvert du mercredi au samedi. Menus de 57 à 130 €
toya-restaurant.fr

> Avec la maison alsacienne Georges Colin (spécialisée dans les épices, aromates et autres condiments), Loïc Villemin a imaginé *Herborescence*, persillade d'un nouveau genre, et *Inflorescence*, mélange de pétales de fleurs et de fruits georgescolin.com