# Willkommen im Toya von Loïc Villemin

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 16 Dezember 2022

In Lothringen hat Loïc Villemin eine heilsame Rückkehr zur Natur umgesetzt. Ein Besuch im **Toya**, wo man eine vibrierende, umweltbewusste und sehr einfallsreiche Küche entdeckt.

Das im Juni 2010 eröffnete Hoya liegt wie ein Raumschiff am Eingang des Golfplatzes von Faulquemont, einen Steinwurf von Saint-Avold entfernt. Indem er sich auf einen japanischen Vulkansee und ein Dorf bezieht, in dem der legendäre Michel Bras – ein Vorbild des Besitzers, Loïc Villemin – seine (heute geschlossene) japanische Adresse angesiedelt hatte, ist der Name des Hauses eine Einladung zur Reise. Der lothringische Küchenchef von 35 Jahren, der in den großen Häusern arbeitete – mit Jean-Georges Klein, Nicolas le Bec, Bernard Loiseau, Arnaud Lallement oder auch Laurent Peugeot, im Charlemagne von Pernand-Vergelesses, mit einer Verbindung zwischen dem Burgund und dem Reich der aufgehenden Sonne – hat seine Philosophie im Jahr 2017 komplett geändert und diese Wendung anhand der Reno vierung der Räume sichtbar gemacht. Schlicht und mit viel Holz ausgestattet, antwortet der Saal auf eine Küche, in der die Produkte aus der Ferne keinen Platz mehr haben. „*Wir haben Lust auf Selbstversorgung. Mit einem befreundeten Züchter aus Faulquemont habe ich einen Bestand von 17 Kühen aufgebaut, Jersey-Rinder, deren Milch wir verwenden, unter anderem um unsere Butter herzustellen. Am Ende der Karriere als Milchkuh wollen wir hochqualitatives Fleisch erzeugen*“, erklärt jener, der eine abfallfreie Herangehensweise vertritt, indem er zum Beispiel die Molke verwendet, die in der Regel weggeworfen wird, um mit ihr unter anderem Gemüse und Soßen zu kochen. Das Ergebnis? Ein Grüner Stern, der die Häuser auszeichnet, die im Bereich der ökologischen Gastronomie vorbildhaft sind, hängt seit Jahren am Eingang des Hauses.

Diese Ethik des Lokalen verhindert nicht eine Öffnung zur Welt hin, mit einer Wiederentdeckung von Garum und anderen Gärungen oder der Verwendung von Techniken wie dem Ikejime, das es erlaubt, den Fisch zu töten, aber seine geschmacklichen und organoleptischen Eigenschaften zu Bewahren. Davon zeugt ein schrecklich luftiger Zander, der dank eines Grätensuds mit Eisenkraut geerdet wird. Ein verwegenes und geschicktes Spiel mit dem Gleichgewicht, an der Seite eines knackigen Zucchini-Herzens in einer Komposition voller Zärtlichkeit und Eleganz. Ein weiteres Erstaunen, das in Einklang mit dem Vorherigen tritt, ist eine geeiste Kartoffel mit Heidelbeer-Kombucha, die in einer Soße von geräuchertem Münster planscht. Das dialektische Spiel zwischen der süßen Flüchtigkeit der Beeren und der milchsäure-erdigen Prägnanz des Käses ist teuflisch verführerisch und hinterlässt eine bleibende Erinnerung, genau wie ein Dessert von großer Klarheit, in dem kandierte Aprikosen, Eis und Joghurt mit Waldhoniggeschmack einen Dialog eingehen. Alles ist strukturiert, im Moment gekocht und sehr beeindruckend: „*Ich versuche den zweiten Stern anzuvisieren, um den Ersten zu behalten*“, fasst jener zusammen, der ihn bald

erreichen sollte.

**Toya liegt in der Avenue Monnet, am Golfplatz von Faulquemont. Geöffnet mittwochs bis samstags. Menü zwischen 57 und 130€**
toya-restaurant.fr

**> Mit dem elsässischen Haus Georges Colin (Spezialist für Gewürze, Aromata und andere Würzstoffe) hat Loïc Villemin *Herborescence* entworfen, eine Persillade der neuen Art und *Inflorescence* eine Mischung aus Blütenblättern und Früchten**
georgescolin.com