

Ultra moderne attitude

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 février 2014



À quelques kilomètres de Saint-Avold, à Faulquemont, il est possible de vivre une expérience gastronomique d'une intense contemporanéité : au Toya, où officie Loïc Villemin, sont servis des mets d'une ébouriffante élégance aux saveurs sublimes.

Depuis un an, les récompenses pleuvent sur Loïc Villemin (26 ans cette année) : une étoile au *Guide Michelin*, la présence sur la liste des "Six grands de demain" du *Gault & Millau 2012*... Pas de quoi néanmoins tourner la tête du cuisinier lorrain au regard bleu pâle qui affirme « *qu'un style se forge en dix ou quinze ans* », soutenant « *ne pas avoir encore ce recul* », malgré un parcours qui l'a mené de grande maison en grande maison (chez Jean-Georges Klein, Nicolas le Bec, Bernard Loiseau ou encore Arnaud Lallement). Aujourd'hui bien installé dans son restaurant – ouvert fin

2010 et posé tel un ovni à l'entrée du golf de Faulquemont et à la sortie d'une improbable zone artisanale – le jeune chef à la dégaine cool, tatouages sur les bras et *sneakers* vertes aux pieds, développe une cuisine zen et élégante. Le dîneur découvre une épure savoureuse qui change fréquemment puisque, « *nous repartons à zéro chaque semaine avec une carte intégralement renouvelée... sauf le pigeon* » en train de devenir un "ingrédient signature". Un mets conforme à la devise de l'endroit qui se proclame avec justesse « *élevateur de saveur* ».

Le crédo de Loïc Villemin ? Des plats graphiques au design minimaliste et gracieux – à l'image de la salle –, une créativité sans limites et l'usage à bon escient, c'est-à-dire « *jamais pour le spectacle* », des canons de la cuisine moléculaire. L'azote est, par exemple, utilisé pour réinterpréter le boudin noir, servi en fine poudre glacée et accompagné d'une purée de pommes de terre aérienne et d'un distillat de Granny Smith. Ajoutez à cela des influences japonaises rappelant que le jeune chef a travaillé chez Laurent Peugeot (au Charlemagne de Pernand-Vergelesses, un fil tendu entre la Bourgogne et l'Empire du soleil levant), un des ses mentors, comme Alexandre Bourdas, rencontré à L'Arnsbourg, qui dirigea le restaurant ouvert par Michel Bras sur l'île d'Hokkaido tout à côté du lac... Toya. Désormais, la référence nippone est présente en filigrane, sans jamais chercher à s'imposer. Le célèbre citron vert *Sudachi* et les algues *Konbu* pointent joliment le bout de leur nez sur une carte où s'épanouissent des plats au raffinement cristallin comme un Rouget, gribiche de truffes et émulsion de chocolat blanc évoquant la transparence délicate d'une partition de Maurice Ravel.

Toya se trouve avenue Jean Monnet, au golf de Faulquemont. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Menus de 35 € (au déjeuner, en semaine) à 89 €
03 87 89 34 22 – www.toya-restaurant.fr