Grégory Cohen

XXXXXXXXX

Ciendeliquam as nonecto con pero maximporias et es nos eos quidem sequas volorec toreium que nos sinvero corrovit ant, cumquam sum dolorro voluptate porro experias doloratatur sita volutem cusdam aut officaborro commolo bea voloribus.

" J'AI APPRIS SUR LE TERRAIN. "

Rapidos

"*Chez nous, la table n'était pas un moment bien ancré*" annonce d'emblée David Toutain, depuis la salle de son restaurant où nous l'avons rencontré, par une après-midi ensoleillée de ce début d'automne. Au mur, des rangées de bocaux multicolores contenant des produits fermentés s'étalent sur les étagères, preuve que les temps ont bien changé pour le jeune chef. De son enfance en Normandie, il se rappelle être allé chercher les légumes dans le jardin de ses grands-parents, de la traite quotidienne des vaches et des volailles de la basse-cour. De ce temps passé dans le Calvados, dans la ville de Vassy, à quelques encablures de Vire, il semble avoir gardé un réel penchant pour la qualité des produits et pour le goût. Pourtant, peu de ces souvenirs sont liés à la cuisine, ayant plutôt l'habitude de "*manger rapidos*" que des grandes tablées conviviales. Hormis peut-être les banquets de fin d'année, où la famille se rassemblait pour profiter d'un moment de convivialité autour du repas. Une convivialité que l'on peut aujourd'hui déceler instantanément dans sa cuisine.

Déclic

Lorsqu'on lui demande ce qui l'a amené à la cuisine, David Toutain ne tergiverse pas. "*Mon meilleur ami voulait devenir cuisinier, je l'ai suivi à l'école hôtelière !*" Ce nouveau monde qui s'offrait à lui, il ne l'a pas cerné d'office… "*Je n'étais pas du tout passionné*" admet le chef, qui reconnaît que ses débuts dans la gastronomie n'ont pas été évidents à gérer ! Il a fallu attendre son premier stage au Manoir des Lys, à Bagnoles-de-l'Orne, pour avoir le déclic. La rencontre avec le chef Franck Quinton est décisive et cette immersion dans la cuisine d'excellence, David Toutain le vit comme un électrochoc. Le jeune chef continue ses gammes chez les plus grands, Loiseau, Bruneau et Passard en tête, et affine au fur et à mesure des expériences sa propre personnalité culinaire.

En décembre 2013, il ouvre son restaurant éponyme. Dans l'élégant 7e arrondissement de la capitale, l'établissement se pare de matériaux bruts aux tonalités naturelles, où chaque élément de décoration, sobre et épurée, semble conçu pour mettre en lumière la cuisine audacieuse du chef. Les premières années passent très vite, au métier de chef vient s'ajouter celui de patron… Le chef confie "*ce sont des choses à apprendre, j'ai appris sur le terrain*". Le succès ne se fait pas attendre, et en 2015 le restaurant David Toutain reçoit sa première étoile, qui sera suivie d'une deuxième en 2019. Ces belles récompenses sont accueillies avec humilité car, il le reconnaît, c'est à force de travail et de persévérance qu'il a acquis sa confiance. "*Je n'ai jamais visé les étoiles. Ce qui est important pour moi, c'est d'avoir la chance de prendre*

> **PLUS J'OSE, PLUS MA BIBLIOTHÈQUE DE GOÛTS S'AGRANDIT!**

du plaisir, d'aller de l'avant. Créer, c'est ça qui m'anime! " explique le chef. Avec le recul, et après 10 ans d'expérience, il se déclare heureux de pouvoir réaliser ses ambitions et de ne jamais se sentir stagner. "*La cuisine gastronomique, c'est tout ce que je sais faire. Le défi, c'était de trouver mon identité, de travailler pour obtenir une belle écriture culinaire.*" Une écriture de caractère, précise et dépouillée, aussi vive qu'un uppercut.

Sans esbroufe

Quand on lui demande à quoi ressemble sa cuisine, David Toutain hésite. "*C'est toujours une question compliquée. Je crée une cuisine de moment, d'association… et surtout de découverte*". Une cuisine toujours en mouvement. Le chef apprécie de proposer des menus uniques, sans carte, pour y faire découvrir les associations qui lui sont propres, où se côtoient les herbes sauvages, les acidités, les amertumes et l'astringence, qui viennent notamment se substituer au sucre et au sel. "*C'est ce qui vient contrebalancer le palais et faire que c'est une cuisine vivante!*" révèle David Toutain, qui a vu sa cuisine évoluer au fil du temps. "*Le marqueur, c'est le goût! Je n'ai jamais eu envie d'une cuisine guindée, je veux qu'on se sente bien et qu'on passe un bon moment*" affirme le chef. Convivialité et partage sont des valeurs dans lesquelles il se reconnaît volontiers.

Comme il le dit lui-même, sa cuisine est sans esbroufe. Avec une équipe bien en place, il peut s'autoriser à prendre du recul pour questionner, inventer et réinventer sans cesse, à ne jamais proposer la même chose. À une exception près : l'anguille avec sésame noir et pomme verte. La simplicité apparente de l'énoncé n'a d'égal que la singularité de l'assiette. Brunoise de Granny Smith, goma (pâte de sésame noir), anguille confite et grillée, caramel déglacé au vinaigre. "*Depuis l'ouverture, on ne l'a jamais enlevé, peu importe le menu, vous l'avez tout le temps*". Pour le reste, rien n'est jamais figé. À l'image de ce classique, le chef mise sur les rencontres surprenantes. Lotte-courgette-sureau, araignée de mer-carotte-pickles acacia, mais aussi figue-mélilot-lait cru ou navet-fraise-vanille. La cuisine de David Toutain fait la part belle aux produits. "*On est sur une cuisine de produits, ça, ça ne change pas. Mais on continue d'avancer sur les assaisonnements, les techniques de cuisson, la récupération…*" Engagé dans une démarche vertueuse, le chef est sensible à la provenance de ses produits, à leur saisonnalité, et à leur utilisation sans perte. "*Question produits, METRO est à la page, on y trouve de belles choses*" nous confie le chef. Au fil des années, David Toutain a tissé une relation de confiance avec les équipes de METRO France. Ce sont elles qui sélectionnent toute une gamme de produits pour le chef, notamment sur la partie marée, centrale dans sa cuisine. " *Ils sont à l'écoute, c'est le plus important pour moi!* "

LES RECETTES DU CHEF

Brochette, pain pita,

En travaillant le cèpe en plusieurs façons, le chef donne à savourer ce champignon que l'on surnomme "le roi des forêts" dans toute sa complexité aromatique. Le condiment de mûre et la crème de reine-des-prés tendent à replacer le champignon dans son environnement forestier et naturel.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr

Preuve de sa rigueur en matière de cuisine responsable, le restaurant de David Toutain a été auréolé d'une étoile verte au Guide Michelin. "*Nous en avons été très honorés, ça nous pousse à aller de l'avant !*" et c'est aussi ce que vient chercher la clientèle, lorsqu'elle passe le pas de la porte de son restaurant.

L'instant présent

Cette cuisine singulière, on la retrouve depuis quelques mois au 5/F, 198 Wellington Street… à Hong Kong. Avec Joris, son binôme, David Toutain y travaille aussi les produits locaux "*avec une touche française, évidemment !*" Un projet imaginé depuis longtemps, qui a eu le temps de mûrir avant de s'épanouir. "Comme je l'ai toujours dit, le plus dur, ce n'est pas de faire. C'est de s'inscrire dans la durée." La réussite, il la savoure d'autant plus qu'il sait garder les pieds sur terre. David Toutain sait que le mental joue un rôle essentiel dans son travail. Pour ne pas se laisser étourdir, le recul est son meilleur allié, "*il ne faut pas avancer tête la première, il faut toujours regarder là où l'on met les pieds !*" Nombreux sont les anciens de son équipe à s'être lancés dans l'aventure de leur propre restaurant. Kosuke Tada, Romain Goyeneche, Chloé Charles… Les conseils que David Toutain leur a donnés, il se les a appliqués à lui-même. Prendre son temps, profiter de chaque moment, accepter l'erreur. Et toujours et encore : le recul. "*On a tendance à l'oublier, parce qu'en cuisine on a toujours la tête dedans. Mais le recul, c'est primordial !*"

Quand on évoque l'avenir de sa cuisine, David Toutain ne tergiverse pas : "*J'ai déjà du mal à avoir une vision pour ce soir !*" Car c'est au jour le jour que le chef analyse chaque goût, chaque texture, chaque saveur, qui lui serviront à imaginer de nouvelles recettes. "*Plus j'ose, plus ma bibliothèque de goûts s'agrandit*". Cuisiner l'instant présent, avec le recul, on se dit que c'est peut-être ça, être un grand chef ? ■

"ON EST SUR UNE CUISINE DE PRODUITS, ÇA, ÇA NE CHANGE PAS."

LES RECETTES DU CHEF

"Sandwich pastrami"

En travaillant le cèpe en plusieurs façons, le chef donne à savourer ce champignon que l'on surnomme "le roi des forêts" dans toute sa complexité aromatique. Le condiment de mûre et la crème de reine-des-prés tendent à replacer le champignon dans son environnement forestier et naturel.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr