



**ZS HOSPITALITY S'ASSOCIE AU CHEF DAVID TOUTAIN
POUR OUVRIR LE RESTAURANT FEUILLE À HONG KONG EN MAI 2023**



Le chef français **David Toutain**, à la tête de son restaurant éponyme doublement étoilé dans le 7^e arrondissement de Paris, ouvre une **nouvelle table végétale et créative à Hong Kong** en **mai** prochain. L'occasion pour le Chef de faire voyager sa cuisine - savamment guidée par le **brut et la terre**.

Niché au **5/F, 198 Wellington Street, Central à Hong Kong**, **Feuille** est le premier restaurant du Chef en dehors de sa France natale et le fruit d'une association avec le **ZS Hospitality Group** - à l'origine des restaurants **Hansik Goo, Whey et Ying Jee Club**, tous étoilés au guide Michelin. En collaboration étroite avec le chef exécutif **Joris Rousseau**, **Feuille** mettra en valeur le savoir-faire, l'identité culinaire marquée et les inspirations du Chef normand. Axé avant tout autour du **végétal**, **Feuille** célèbre la saisonnalité et explore pleinement les possibilités infinies des produits locaux.

Engagé dans des pratiques durables et un approvisionnement éthique, le restaurant parisien de David Toutain a reçu en 2020 une **Etoile Verte Michelin** très convoitée (dernière-née des distinctions du guide rouge, l'Etoile Verte récompense les acteurs les plus engagés et leurs initiatives concrètes, rôles-modèles en matière de gastronomie éco-responsable). Poursuivant ses initiatives durables à Hong Kong, David Toutain met un point d'honneur à s'approvisionner en ingrédients écoresponsables auprès de producteurs locaux et de fermes biologiques.



Seul en scène depuis neuf ans, ce normand de 40 ans est considéré comme l'un des chefs les plus talentueux et audacieux de sa génération (1^e étoile Michelin en 2015 ; 4 Toques et 17/20 au Gault&Millau ; 2 étoiles Michelin depuis 2019). Dans son restaurant du 7^e arrondissement au décor minéral, ce fils d'ouvriers et petit-fils d'agriculteur qui se destinait au travail de la terre, scénographie depuis décembre 2013 « **une cuisine créative puisant ses racines au cœur du végétal et sublimant ses saveurs cachées** ». Légumes, fleurs et herbes rares côtoient produits de la mer et viandes rigoureusement sélectionnés, dans une démarche toujours durable. Végétale, herbacée, florale, marine, funambulesque, la cuisine de David Toutain est faite d'associations inédites et de contre-pieds gourmands.

Dès son plus jeune âge, le Chef a naturellement développé un respect sincère pour la nature et son enfance à Flors, dans le sud de la Normandie, où il passait ses vacances d'été dans la ferme de ses grands-parents, a façonné sa vocation. "Les repas commençaient invariablement par des crudités du jardin", se souvient David Toutain. "La pureté de ces goûts est devenue pour moi comme une boussole". Poursuivant sa passion pour les arts culinaires, David Toutain est devenu, à l'âge de 21 ans, sous-chef d'**Alain Passard** à l'Arpège. Il a ensuite perfectionné ses compétences sous la tutelle de certains des plus grands chefs du monde, dont **Pierre Gagnaire** et **Bernard Pacaud** à L'Ambroisie. C'est en travaillant aux côtés du chef **Marc Veyrat**, pionnier de la cuisine aux herbes sauvages et aux fleurs de montagne, qu'il a façonné cette philosophie culinaire audacieuse en symbiose avec la nature. En 2014, lorsque le Chef ouvre son restaurant à Paris, il attire rapidement la lumière et séduit les critiques internationaux. Le New York Times fait l'éloge d'une "cuisine terreuse mais éthérée" , ajoutant que "sa cuisine impressionne par son audace et son originalité".

Joris Rousseau, le chef exécutif de **Feuille**, partage la vision et l'expertise de David Toutain, ainsi que la maîtrise approfondie de la cuisine française. Avant de s'associer à David Toutain, Joris Rousseau a développé son style culinaire aux côtés du Chef multi-étoilé **Yannick Alléno**. D'abord en tant que sous-chef au **Cheval Blanc Courchevel**, puis à l'emblématique **Pavillon Ledoyen** – où le restaurant reçoit sa première étoile Michelin quand il occupe le poste de chef de cuisine. Il intègre ensuite le **restaurant Christophe Bacquié**, triplement étoilé à l'Hôtel & Spa du Castellet.

Avec l'ouverture de **Feuille**, David Toutain a l'ambition de célébrer à Hong Kong les **saveurs pures inspirées de la nature**. Répondant à l'évolution des attentes des convives et à leur désir de se nourrir sainement, les menus dégustation reflètent l'approche inventive du Chef, invitant à apprécier les saveurs dans leur forme la plus pure. Soutenu par les agriculteurs Hong-Kongais approvisionnant le restaurant en ingrédients cultivés de manière durable, Feuille propose une expérience gastronomique unique en plusieurs services. Le légume occupe le devant de la scène, toujours au centre de l'assiette, révélant subtilement des saveurs franches et complexes. À l'instar du menu végétarien qui donne à déguster des **mets de la graine aux racines, en passant par les tiges, les fleurs et les feuilles**.



Grâce à des partenariats pérennes, **ZS Hospitality** modèle le paysage gastronomique de Hong Kong, en perpétuelle évolution, en explorant de nouvelles possibilités culinaires et en redéfinissant les cuisines traditionnelles. En 2020, le chef **Mingoo Kang** du restaurant **Mingles**, deux étoiles Michelin à Séoul, a ouvert **Hansik Goo**, proposant des interprétations audacieuses de la cuisine coréenne traditionnelle. De même, **Whey** reflète les influences culturelles du chef singapourien **Barry Quek** et présente des interprétations modernes des plats classiques de sa ville natale. Fidèle à la tradition de ZS Hospitality, le partenariat avec le chef David Toutain permettra de repousser les limites de la créativité culinaire à Hong Kong. S'appuyant sur ses années d'expérience sur quatre continents, David Toutain utilise son art et son savoir-faire pour transformer d'humbles légumes en plats savoureux, révélant les saveurs authentiques de chaque ingrédient.

À propos du Groupe ZS Hospitality - Explorer les possibilités, élargir les perceptions

Le groupe **ZS Hospitality** s'engage à développer des concepts novateurs et originaux sur la scène gastronomique de Hong Kong, à servir des plats de meilleure qualité et d'offrir une expérience unique à ses convives. Le groupe travaille actuellement avec **Hansik Goo** (cuisine coréenne moderne), **Ying Jee Club** (cuisine cantonaise d'exception), **Whey** (cuisine européenne moderne aux influences singapouriennes), **Testina** (trattoria raffinée) et **Plaa** (cuisine thaïlandaise contemporaine). De plus amples informations sont disponibles sur le site officiel du ZS Hospitality Group [ici](#)

ZS signifie "Zao Shen", le dieu de la cuisine dans le folklore chinois. Selon la légende, "Zao Shen" est également l'un des dieux de la maison chargé de veiller à la vertu et au comportement de chaque famille, apportant chaleur, santé, prospérité et bonheur à l'humanité.