

PORTRAIT

Emilie Gerardi, Cheffe pâtissière inspirée du Restaurant David Toutain**



Emilie Gerardi et David Toutain ; « Riz - Vanille fumée - Truffe »

L'enfance d'**Emilie Gerardi** est bercée par une grand-mère italienne restauratrice, une grande tante boulangère de **Paul Bocuse** et des parents dont la philosophie est axée sur la créativité et la recherche du disruptif. Un environnement qui fait rapidement germer en elle l'envie de mettre la main à la pâte.

Emilie fait ses premiers pas dans la cuisine dès son plus jeune âge et débute sa carrière de pâtissière Outre-Manche, en Angleterre. Elle revient rapidement en France pour passer une certification en pâtisserie et commence à signer ses créations d'une identité singulière en proposant **une pâtisserie très « cuisinée »**, avec un réel travail sur l'équilibre sucré salé.

Emilie voit dès lors les opportunités s'ouvrir à elle et intègre en 2020 la brigade de **David Toutain**, avant de rejoindre le **Novotel Paris les Halles** en 2022 en tant que Cheffe pâtissière du restaurant **le Jardin Privé**. Son objectif est alors de **casser les codes du Tea Time** et de raconter une véritable histoire au travers de pièces aussi gourmandes qu'élégantes.

Une fois son pari réussi, elle repart finalement vers sa Maison de cœur, le restaurant **David Toutain 2 étoiles au Michelin**, où elle prend la place de **Cheffe pâtissière**. Depuis, elle construit avec son mentor une symphonie à 4 mains, avec des desserts dont les notes apportent « *quelque chose de différents dans les émotions, dans l'amour des produits* ».

Le dessert signature, moment fort dans le menu et clin d'œil à la région de cœur de David Toutain, est le ***trou normand*** : un sorbet pomme couvert d'un calvados cuit.

« *Le Chef nous a narré beaucoup d'histoires sur ses repas de famille quand il était enfant, et le trou normand revenait sans cesse, alors j'ai souhaité le mettre à l'honneur du restaurant* », raconte Emilie.

On peut également citer deux autres favoris d'Emilie : « ***Fraise - sureau - dragée*** », et « ***Riz - Vanille fumée - Truffe*** », incarnant une volonté affirmée de travailler des **produits d'exception**, et surtout des **associations non-conventionnelles aux saveurs tranchées**, qui s'harmonisent naturellement et prennent tout leur sens sous le palais.



« *Fraise - sureau - dragée* », et le fameux « *Trou normand* »

Une pâtisserie **délicate, colorée, et de saison** faisant joliment écho aux plats du Chef de cette adresse d'excellence, désireux de mettre en valeur à sa table ce que la Terre a de plus beau à offrir.

Restaurant David Toutain**

29 rue Surcouf, 75007 Paris

Ouvert de 12h30 à 13h30 et de 20h à 21h30

lundi/mardi/mercredi soir/jeudi/vendredi (fermé samedi, dimanche et mercredi midi)

-