

# “VICE VERSA”

PAR *fulgurances*

## QUAND LES RÉSIDENTS INVITENT LEURS MENTORS À CUISINIER

Précurseurs de la résidence de chefs, Fulgurances a su s'imposer en dix ans comme un véritable dénichéur de talents culinaires. Ayant toujours à cœur de surprendre ses convives en remuant l'ordre établi, Fulgurances inverse les rôles ! Cette fois, ce sont les résidents qui invitent leurs mentors pour une tournée de dîners à l'Adresse. Une parenthèse unique sans chef, sans second, sans hiérarchie, juste le plaisir de cuisiner ensemble.

**Premier d'une série de dîners chez Fulgurances l'Adresse le 8 juillet avec Nazareno Mayol x David Toutain.**



Crédit: Victoire Terrade



Affiche by Studio Helmo

En résidence à L'Adresse jusqu'au 15 septembre, Nazareno Mayol est originaire d'Uruguay. Après plusieurs expériences dans de belles maisons en Amérique du Sud, il arrive en France à 19 ans avec deux rêves : travailler aux côtés de Mauro Colagreco et de David Toutain, dont il admire la cuisine. Après une expérience de six mois au Mirazur où il s'initie aux produits français, à la simplicité et à la pureté des plats, il est embauché chez David Toutain\*\*. Il gravit rapidement les échelons jusqu'à devenir second de cuisine.



Crédit: Thai Toutain

## 8 JUILLET : PREMIER DÎNER AVEC NAZARENO MAYOL ET DAVID TOUTAIN

Une expérience décisive et fondatrice dans sa carrière de cuisinier, dont il parle encore avec émotions : ***“Avec David Toutain, j’ai tout compris. L’exigence, la régularité, la gourmandise, la créativité. La technique est immense - il faut tout peser et tout millimétrer - mais elle sait disparaître au profit du goût. On a toujours goûté chaque plat avant chaque service pour pouvoir réajuster les assaisonnements encore et encore. David est un chef très investi !”***

Nazareno se souvient notamment d’un plat qu’il a beaucoup travaillé : le risotto de céleri rave et châtaigne. ***“Dès 8h du matin, je m’attaquais à ce plat : bouillon de céleri, céleri rave coupé comme un grain de riz, parmesan, crème montée. Avec cette assiette, j’ai compris la gourmandise. David est dans l’émotion, il insuffle des sentiments dans tout ce qu’il cuisine. »***

Nazareno Mayol et David Toutain travaillent ensemble pendant deux ans et demi, avant que le Covid ne pousse Nazareno à revenir en Uruguay où il prend la tête du restaurant familial de sa compagne.

À seulement 28 ans, il a déjà une cuisine affranchie, sensible et baladeuse, inspirée de sa culture et de ses voyages.

Pour ce dîner exceptionnel en 9 services, les deux chefs composeront un plat l’un après l’autre, en clin d’oeil à leur expérience commune en suivant un fil conducteur invisible et harmonieux.

**Fulgurances est très fier avec Vice Versa de toucher à des thématiques qui lui tiennent à coeur : la transmission et la créativité.**

## FULGURANCES : PRÉCURSEUR DE LA RÉSIDENTENCE DE CHEFS

Suite à leur rencontre sur le festival Omnivore en 2009, Sophie Cornibert et Hugo Hivernat imaginent un concept visionnaire : repérer les seconds des grands chefs en France et à l'international, pour les mettre en lumière en leur donnant l'opportunité de s'exprimer le temps d'un dîner de 80 couverts. En avril 2010, ils lancent l'événement "**Les seconds sont les premiers**" avec Sam Miller, second de René Redzepi au Noma à l'époque. Fulgurances était né !

Depuis cette date, une soixantaine d'événements a eu lieu, accueillant entre autres Justin Schmitt, second de Christopher Hache (Crillon), Ludovic Pouzelgues second de Michel Troisgros (Maison Troisgros), Nicolas Medkour second d'Alexandre Gauthier (La Grenouillère), Chloé Charles seconde de Bertrand Grébaut (Septime)...

C'est également forts de ces dîners que Sophie et Hugo, rejoints entre-temps par Rebecca Asthalter, ont pu ouvrir en 2015 "Fulgurances L'Adresse", le tout premier restaurant dédié aux résidences de chefs, puis en 2020, "Fulgurances L'Entrepôt" et en 2021, Fulgurances Laundromat à New York.

## DÎNER VICE VERSA NAZARENO MAYOL X DAVID TOUTAIN CHEZ FULGURANCES L'ADRESSE

**Samedi 8 juillet**  
à partir de 19h

\*

Menu en 9 services incluant les amuses-bouches et les mignardises :  
150€ par personne  
Accord mets et vins : 75€ par personne

\*

Fulgurances l'Adresse  
10 rue Alexandre Dumas - 75011 Paris

RÉSERVATIONS SUR  
[WWW.FULGURANCES.COM](http://WWW.FULGURANCES.COM)



*Crédit: Victoire Terrade*