



## **TOMY GOUSSET FÊTE LES 10 ANS DE TOMY & CO... ET FAIT UN SACRÉ CADEAU !**

*En septembre 2016, le chef Tomy Gousset prenait son envol en ouvrant sa première table Tomy & co, rue Surcouf (Paris 7) : une véritable sensation où les codes du bistrot flirtaient avec des dressages millimétrés dans une cuisine française unique, devenue signature. Dix années plus tard, le chef célèbre sa première décennie en faisant un cadeau unique à ses invités : pour un menu dégustation acheté, le deuxième est offert, et ce, pendant 10 jours.*

Pour ce chef originaire du Cambodge, arrivé à 23 ans en cuisine, rien ne le prédestinait à créer une lignée de restaurants à Paris, avec une cuisine française singulière et reconnue. Redoublant d'efforts, il se forge son expérience au Taillevent\*\*\* avec Alain Solivérès qui fut son mentor, ou encore au Meurice\*\*\*, avec le chef Yannick Alléno, avant de partir à New York auprès du chef Daniel Boulud au restaurant Daniel\*\*\*. Là bas, il découvre des codes totalement nouveaux, dont il sera profondément inspiré.

A son retour en France en 2012, il prend la cuisine du restaurant Pirouette à côté des Halles, avant de lancer son premier restaurant, Tomy & Co rive gauche, en septembre 2016. Un nom réunissant aussi ses collaborateurs, sa compagne qui l'épaula dans la réussite de ce restaurant, un "& co" pour le collectif. En 2019, c'est la consécration avec une étoile Michelin. Il ouvre ensuite Hugo & Co en mars 2018 et Marso & Co en 2019, pour offrir une cuisine bistrotière, où le sens du détail et les assaisonnements sont signatures.



Dix années ont passé et le restaurant continue de tracer son sillage si singulier. Même si des travaux d'embellissement ont été faits et que la décoration initiale a changé, toute la personnalité de sa cuisine est restée la même, dans une évolution logique : travailler la quintessence des produits à pleine maturité, réviser les grands classiques français avec une véritable touche d'originalité.

À l'occasion de son anniversaire, Tomy & Co célèbre dix ans en invitant votre convive idéal : pendant dix jours, tout menu dégustation commandé en offre un second – hors boissons – pour mieux partager les plaisirs de la maison.

Au choix, on pourra retrouver le tartare de langoustine à la framboise et citron vert concombre, œuf de truite de la maison Petrossian, le tartare de veau sauce gribiche, navets marinés et citron confit avec olives de Kalamata et graines de moutarde (signature depuis l'ouverture) ou encore un majestueux pithiviers de pigeon, foie gras et chutney de figues, En dessert, les dernières fraises gariguettes et figues de Solliès s'accompagnent d'un meringue au poivre & verveine.

---

## INFORMATIONS PRATIQUES - 10 ANS DE TOMY & CO

Du 14 au 25 septembre 2026  
Un menu acheté = Un menu offert

Menu déjeuner entrée + plat + dessert à 80 €  
Menu dégustation en 6 temps au dîner à 110 €



**Tomy & Co\***  
22 rue Surcouf, 75007 Paris  
Ouvert lundi au vendredi