

David Toutain lance son soft-pairing



Le zéro alcool s'impose au menu des tables étoilées. Si le Chef ultra-crétif David Toutain continue à se concentrer sur son unique table gastronomique, c'est pour mieux développer **son jardin en permaculture** situé non loin de Honfleur. L'occasion aussi de faire évoluer sa Maison et sa cuisine - savamment guidée par le brut et la terre - aujourd'hui avec le lancement d'un **soft-pairing** composé de **kombuchas, extractions, maturations, infusions à froid, jus, fermentations, eaux, thés, décoctions...** Si ces accords sans alcool se sont d'abord développés dans des pays moins historiquement attachés que la France à une culture du vin, cette créativité n'est pas boudée par la clientèle, bien au contraire. Elle séduit tant par la multiplicité de goûts capables d'étirer la complexité d'un plat, que par le fait de ne pas saturer les papilles.

Seul en scène depuis neuf ans aux chics abords du VII^e arrondissement de Paris, 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 éponyme 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.

Depuis décembre 2020, **David Toutain** et le Chef Sommelier **Fabien Vullion** collaborent pour offrir à leurs hôtes une expérience de sommellerie en total symbiose avec la cuisine, rattachée aux cycles de la nature. Dès **janvier 2023**, le duo proposera un **accord inédit mets & boissons non alcoolisées**, comme un nouveau regard sur la cuisine du Chef, un tournant vers une **sommellerie créative**, hors des sentiers battus. Être sommelier aujourd'hui, c'est aussi savoir

se détacher du vin, et plus largement des accords alcoolisés, pour pouvoir proposer des accords sans alcool. Une approche qui peut paraître contradictoire, mais qui répond à une demande croissante de la clientèle. Au-delà des convives qui ne boivent pas d'alcool, une clientèle plus large est désormais concernée : les clients dits **abstèmes** (qui s'abstiennent de boire de l'alcool) pour raison de santé, de philosophie, de religion... Développer ces accords au même niveau d'exigence, c'est offrir aux convives qui font le choix d'un accord avec boissons non alcoolisées la possibilité de bénéficier du même plaisir, du même niveau d'excellence.

Les softs sont travaillés de telle sorte à ce qu'ils se rapprochent au mieux des cépages, dans toute leur complexité. Fermentations, infusions, extractions... Des techniques ancestrales au service d'une palette aromatique d'une grande complexité. Une démarche étroitement liée avec la cuisine et le potager, une manière de recycler dans le verre ce qui ne peut pas être exploité dans l'assiette.



Naturellement en osmose avec la palette aromatique du Chef, les nouveaux accords au verre sont retravaillés chaque jour, en fonction de la maturité de chaque bouteille, de ce qui « goûte » le mieux sur le moment. Un **accord alternatif** tout en légèreté et surprises, à base d'**herbes aromatiques, racines, feuilles, fleurs, plantes, légumes, fruits, graines, dénichés** à chaque saison dans le jardin normand familial. Inspirés des savoir-faire de différentes cultures du monde, des plantes de nos jardins et des méthodes de fermentations naturelles, ces accords non alcooliques ont été imaginés avec le souhait de **retrouver les textures, les couleurs et les complexités des vins**, venant sublimer chaque plat.

Ainsi on retrouve par exemple une **infusion à froid à base de sarrasins et bergamote** pour sublimer bulot et romanesco ; un **kombucha infusé à l'albedo** en accord avec le poisson à la chicorée ; une **eau de bourgeon de sapin douglas** pour accompagner le homard ; une **création d'épeautre et mousse de lait** pour escorter le compté ; ou encore en dessert, une **extraction de pépins et épluchures de coing, miel et safran**. Les bienfaits de la nature jusque dans le verre pour une expérience gustative sur-mesure. David Toutain, dont la cuisine est savamment guidée par le brut et la terre, décide d'apporter ici à sa carte une dimension nouvelle. Un nouveau voyage à découvrir dès janvier 2023.

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)

Menus identitaires entre 150€ et 290€

Accord mets-vins : 180€

Soft-pairing : 180€