

# DOSSIER DE PRESSE



L'ÉVIDENCE

GAËTAN EVRARD





## GAËTAN EVRARD

Natif de Touraine, Gaëtan Evrard a reçu très tôt la cuisine en héritage, l'enthousiasme des grandes tablées familiales et l'amour des bons plats mijotés. Des images, des odeurs et des sons qui ne l'ont jamais quitté, le guidant pas à pas vers son destin étoilé.

Rêvant un temps de devenir vigneron, il boude le cycle scolaire classique, mais choisit finalement de se former à la pratique de cuisinier au lycée professionnel Albert Bayet à Tours, en plein cœur du Jardin de la France. Ancrés dans la réalité d'un terroir, celui du Val de l'Indre, ces souvenirs de jeunesse ne manquent jamais de rappeler au chef la passion des produits de la terre et la rigueur des saisons qui nourrissent sa gastronomie d'émotion et son art de vivre au présent.

*« L'héritage culinaire que m'ont transmis mes parents et mes grands-parents imprègne ma cuisine au quotidien. Chaque jour, j'essaie de leur rendre hommage en créant des plats qui parlent de nature et qui racontent la beauté de notre terroir. »*

Gaëtan Evrard

Homme de caractère, qui refuse la monotonie, Gaëtan Evrard a très vite appris à défendre son indépendance et son esprit d'authentique créateur. Une liberté totale qui s'illustre aujourd'hui par une carte en constante évolution. Une carte qu'il écrit à l'instinct en laissant place aux variations.

## « L'ÉVIDENCE »

En 2017, Gaëtan Evrard, dans sa recherche d'excellence, visite *La Chancelière* à Montbazou. Un établissement devenu emblématique de la ville, niché dans une ancienne bâtisse du XVI<sup>ème</sup> siècle, pour laquelle il quittera L'Evidence à Tours (rue Colbert).

Aux commandes de ce lieu mythique, Gaëtan Evrard lui offre le potentiel de développement auquel il aspire. Une maison aux dimensions intimes (35 couverts) où il fait bon et beau vivre, et dans laquelle le chef cultive une véritable harmonie épicurienne. Savourant tous les instants et le goût pour l'inoubliable, sa gastronomie devient un jeu d'expériences délicieuses et de belles attentions.

En 2019, un an à peine après son installation, sa volonté et son identité culinaire créative sont récompensées d'une première étoile au Guide Michelin. Une reconnaissance donnant au chef et à ses équipes de nouveaux élans d'inspiration et d'exigence qui font aujourd'hui de L'Evidence une destination, une référence culinaire bien au-delà des frontières de la Touraine.



## UN CUISINIER D'INSTINCT & D'INSTANT



Réancheteur du terroir du Val de l'Indre, Gaëtan Evrard puise sa créativité dans ses souvenirs d'enfance et dans le goût des aliments. À l'écoute de l'humain, ses recettes s'inspirent aussi de ses carnets de balades à la rencontre des femmes et des hommes artisans de la région. En quête de produits rares qu'il saura sublimer, ce chef d'instinct et d'instant cuisine comme il vit : avec audace, bienveillance et respect. Exigeant sur le choix des récoltes en fonction de la météo et des saisons, il adapte chacune de ses recettes aux moindres variations que la nature lui ordonne. Curieux, il aime également partir en cueillettes sauvages en bord de l'Indre pour y ramasser les variétés de plantes sauvages qui viendront plus tard parfumer ses recettes.

*« La nature est captivante. Être en contact avec un terroir et ce qu'il a de plus précieux à offrir, ses artisans et ses produits, voilà le cœur de ma cuisine. »*

Gaëtan Evrard

À la recherche de l'équilibre parfait entre saveur et texture, le chef assume des partitions audacieuses. Convoquant le produit sans le dénaturer, il aime surprendre ses convives par la richesse organique de ses plats et la qualité de ses chairs. Pour lui, c'est une fierté. Semblable au peintre abstrait, Gaëtan Evrard assemble son assiette comme on compose un tableau. Architecturant les couleurs et les matières entre elles, il enracine son œuvre dans la réalité d'une image, d'un goût.

## « L'ESSENTIEL, C'EST LE PRODUIT »

Pour aborder un produit, Gaëtan Evrard le goûte d'abord à l'état brut, chez les producteurs avec lesquels il travaille. Il les écoute, comprend leur façon d'élever ou de cultiver, observe leur univers, les paysages autour des lieux de production. De ces récits naissent des sensations que le chef souhaite ensuite retranscrire à travers l'assiette.

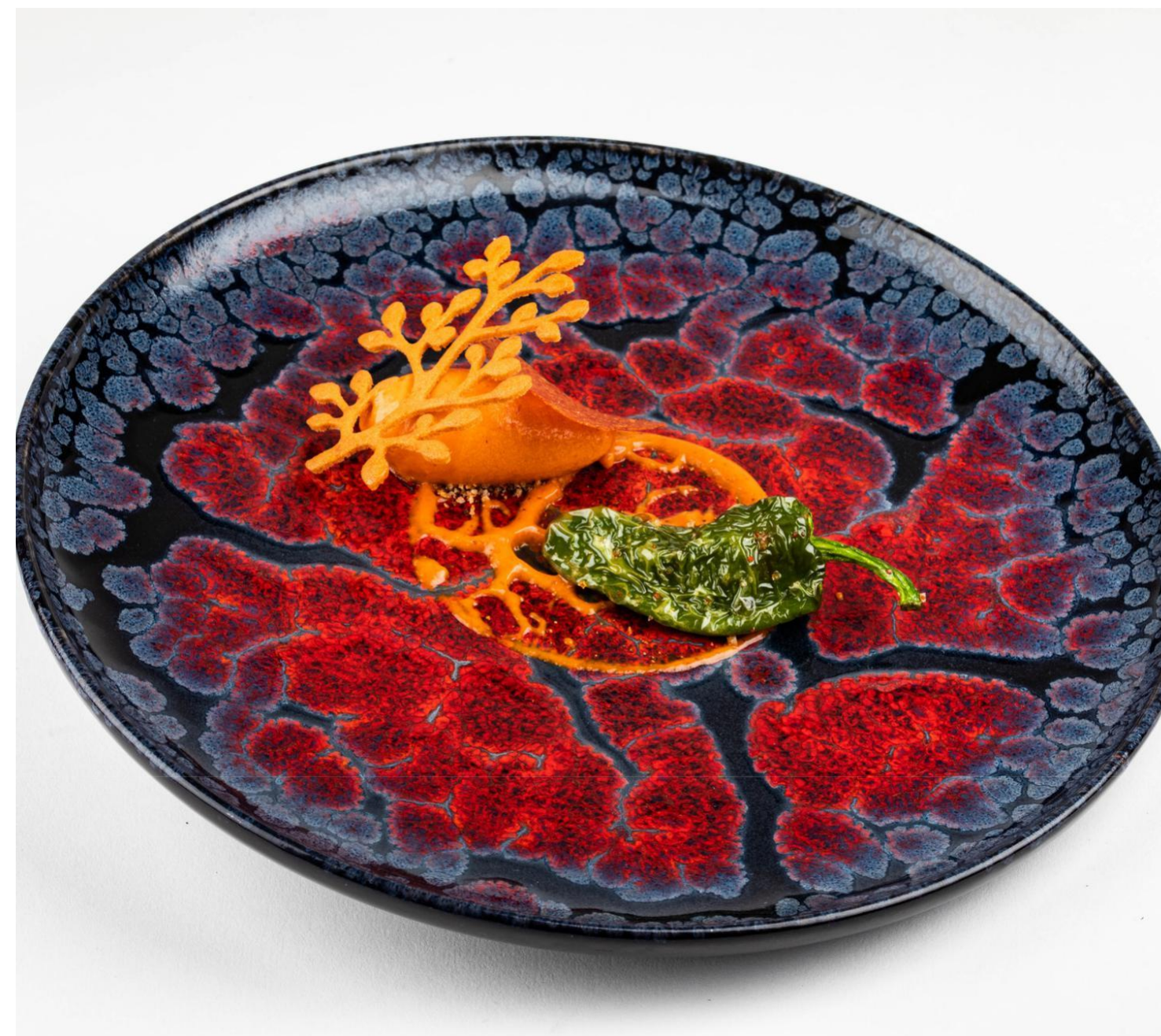
*« L'essentiel, c'est le produit. C'est l'essence même de la qualité d'un plat. »*

Gaëtan Evrard

Gaëtan Evrard invente des recettes identitaires, un dialogue condensé et précis au cœur de l'assiette, signature de sa singularité. Lorsqu'il construit son plat, c'est le produit qui le guide, celui qu'il met au cœur de sa démarche, puis il travaille ce qu'il appelle les éléments satellites : la garniture, les sauces, les condiments. Dans l'assiette, ses histoires sont captivantes et riches d'imprévus pour les yeux et le palais.

Passionné par l'univers de la vigne, Gaëtan Evrard accorde également beaucoup d'importance aux vins. Des essentiels auxquels il rend hommage à sa carte de *L'Evidence* avec près de 600 références, dont plus de 450 sont dédiées au Centre-Val de Loire.

*« Les plats se révèlent accompagnés d'un verre de vin »* Gaëtan Evrard





## UN AMBASSADEUR DU VAL DE L'INDRE

Pleine d'admiration pour la biodiversité de son terroir, la gastronomie de Gaëtan Evrard est un voyage bucolique en Val de l'Indre.

Respectueux du travail des celles et ceux qui façonnent chaque jour ces paysages de terre, le chef de L'Evidence imagine des assiettes aux accents de patrimoine. Nourrie de savoir-faire, jeunes ou traditionnels, sa cuisine évoque des émotions, reflets des talents de sa région, agriculteurs, pêcheurs, cueilleurs... Un environnement riche qu'il envisage comme un principe naturel à sa philosophie de vie et de travail.

Chef engagé dans la valorisation du Val de l'Indre, berceau d'une nature encore préservée, Gaëtan Evrard est également devenu en quelques années l'ambassadeur de ses meilleurs artisans. Main dans la main, ils célèbrent le goût et l'énergie unique de leur région à l'esprit de renaissance éternelle.

## LOIRE VALLEY LODGES : « ARDENT » BY GAËTAN EVRARD, NOUVEAU PLAISIR DES SENS ET DE LA NATURE

Figure locale d'une gastronomie créative et évolutive, toujours à l'écoute de son terroir, c'est tout naturellement que le chef Gaëtan Evrard s'est vu confié la direction d'Ardent, le nouveau restaurant gastronomique de l'hôtel Loire Valley Lodges, à Esvres (au sud de Tours). Lancement prévu mi-novembre 2021.

A moins d'une heure de Paris, ce concept hôtelier inédit, mêlant nature et art contemporain pour des séjours sensoriels, s'étend sur une forêt privée de plus de 300 hectares. En plein cœur des Châteaux de la Loire, installé dans une zone naturelle protégée, cet hôtel inauguré en 2020 par Anne-Caroline Frey propose à tous les amoureux de nature et de culture une halte inédite, immergée dans la grandeur des arbres.

Un lieu propice à l'éveil des sens et à l'émerveillement pour lequel le chef Gaëtan Evrard a imaginé un univers culinaire en cohérence avec l'esprit du lieu. Qu'il s'agisse d'un dîner assis à la table du restaurant (ou directement servi en lodge), d'un panier pique-nique pour déjeuner en forêt ou bien d'une petite faim à savourer du bout des doigts, au bord de la piscine, le chef y dévoile ses nouvelles variations de saison, inspirées des dernières récoltes du potager et de produits sélectionnés avec soin, auprès d'artisans producteurs du Centre-Val de Loire. Comme un hommage évident à la forêt qui l'a fait naître, la cuisine d'Ardent se veut à la fois primitive mais délicate, franche mais sophistiquée, et toujours à l'écoute de la nature et de ses inclinaisons. Ouvertes à de nouvelles métamorphoses, les cartes du restaurant naviguent entre authenticité et création pure, pour mieux surprendre le convive avec des plats sublimant aussi bien la connaissance des plantes sauvages que les savoir-faire et les techniques de cuisson de viandes au feu de bois.





L'ÉVIDENCE  
GAËTAN EVRARD



- 8 -

[www.restaurant-levidence.com](http://www.restaurant-levidence.com)



OCTOBRE 2021