



**Étoile verte
au Guide Michelin
pour le chef étoilé
au Restaurant Toya
Loïc Villemin...**



Très heureux de recevoir l'**étoile verte du Guide Michelin**,
le **chef étoilé Loïc Villemin** et son équipe,
se voient récompensés et soutenus dans
leur philosophie depuis le début de l'aventure **Toya** :

*"Au départ, cette démarche avait pour but de donner **plus de sens à notre cuisine** et de **l'enraciner respectueusement dans son territoire** par le biais, notamment, d'une **collaboration aboutie avec nos producteurs** et nos **partenaires**, en tissant tout simplement des **liens humains**, comme base de l'histoire de notre restaurant.*

*Aujourd'hui, il est évident que tout ce que nous mettons en place agit comme **un cercle vertueux**, entre **nos collaborateurs, nos clients, la nature et nous.**"*



*Dans un **environnement naturel et préservé** et une salle épurée, design et contemporaine conçue avec des matériaux nobles et durables, **la cuisine du chef est à l'unisson avec les saisons et la biodiversité.***

Il y a trois ans,
Loïc Villemin et son équipe

décident de mettre en place une collaboration avec le label [Écotable](#) (certification 3 écotables pour le Toya) afin de mieux comprendre l'importance du zéro déchet, du locavorisme et du remplacement des relation humaines au cœur des préoccupations d'un restaurant.

Depuis cette rencontre, chaque jour se renforce un peu plus le sentiment et l'envie, d'apporter du bien-être à travers une cuisine évolutive et progressiste dans une dimension toujours plus écoresponsable en pratique et prévenante pour la planète comme pour les liens humains.



La conservation et la fermentation, dans l'ADN de la cuisine de Loïc Villemain s'invite en salle pour parer les murs de leurs couleurs nature.

Dans un **environnement naturel et préservé** et une salle épurée, design et contemporaine conçue avec des matériaux nobles et durables, la cuisine du chef est à l'unisson avec les saisons et la biodiversité.



*Avec sa **cuisine locale et zéro déchet**,
à la fois **technique, subtile, audacieuse et poétique**
Loïc Villemin, chef étoilé au Guide Michelin,
s'évertue à faire découvrir au restaurant **Toya**,
une **gastronomie écoresponsable**,
inscrite dans une **philosophie durable**.*



À gauche : Omble chevalier, gravlax, chou rave, œufs de brochet, caviar, hu

*À droite : Radis d'hiver, bleu, green meat, radis lacto-fermentés, purée oignons
rouges, jus de groseille fermenté et huile de coriandre*

TOYA Restaurant
av Jean Monnet
57380 FAULQUEMONT

[Découvrir](#)