



**Éco déco au
restaurant Toya,
chez le chef étoilé
Loïc Villemin...**



Sacha Villemin,
architecte en Belgique et frère du chef étoilé **Loïc Villemin,**
a mené toute la rénovation du restaurant Toya.

Dans une volonté **écoresponsable** à 100%,
en adéquation avec la **démarche globale de la cuisine,**
l'établissement s'est refait une beauté
en privilégiant les **produits de issus de la récup',**
les **matériaux locaux et naturels**
et l'**artisanat, savoir-faire de proximité.**



5 arbres des forêts Vosgiennes ont été sélectionnés afin de réaliser l'essentiel de tous les travaux et du mobilier du restaurant en ne gaspillant rien.

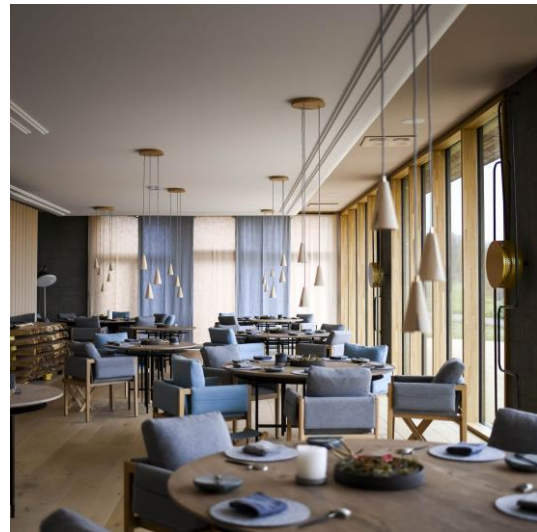
Pour les besoins métalliques,
de la **ferraille locale de récupération**,
retravaillée par un **artisan voisin**.

Côté **tissus et éléments de décoration**,
de la **feutrine et de la laine à 100% française**,
des **peintures à l'huile aux pigments naturels**
et des **compositions florales** faites principalement de **végétaux séchés**,
du coin pour la plupart.

À l'extérieur,
les travaux se poursuivent autour de la **création de la serre**
et de la **mise en place du jardin**,
après que la **façade ait été entièrement rénovée en bois brûlé**.



La conservation et la fermentation, dans l'ADN de la cuisine de Loïc Villemin, 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**,
Loïc Villemin, chef étoilé au **Guide Michelin**,
s'évertue à faire découvrir au restaurant **Toya**,
une **gastronomie écoresponsable**,
inscrite dans une **philosophie durable**.



Toujours en finesse et en subtilité,
Loïc Villemin raconte des accords parfois audacieux
à travers des assiettes pleines de poésie,
tout comme le sont les lieux.

