



David Toutain: tous les goûts sont dans la nature

De la Normandie à Paris, en passant par l'Espagne et les Etats-Unis, David Toutain aura progressivement accumulé les rencontres et les expériences : Bernard Loiseau, Alain Passard, Pierre Gagnaire, Bernard Pacaud, ou encore Marc Veyrat.

2015 est pour David Toutain l'année de la consécration puisqu'il aura été couronné d'une étoile au guide Michelin, d'un Gault & Millau

d'Or, pour décrocher en 2016 le prix des Gastronomades.

Originaire de Flers en Basse Normandie, **David Toutain** est petit-fils d'agriculteurs et s'il passe un BEP puis un BAC pro cuisine, c'est surtout pour suivre un copain de classe... Mais c'est au cours d'un stage au Manoir du Lys qu'il connaît un déclic : précision, rigueur, persévérance, créativité... Il se reconnaît dans ces valeurs et réalise que la cuisine donne un sens à sa vie. Son deuxième stage chez **Bernard Loiseau** ne fera que confirmer sa motivation.

A 20 ans, il rejoint la brigade d'**Alain Passard** à l'Arpège, puis celle de **Pierre Gagnaire, Bernard Pacaud** et enfin **Marc Veyrat**. Vint le temps des voyages (Espagne, Etats-Unis) pour mûrir cet apprentissage et découvrir de nouvelles orientations culinaires.



La salle du restaurant David Toutain -DR

En 2010, il devient père. Vint le temps de se poser, de s'installer en ouvrant **Agapé Substance**. En 2013, son premier restaurant ferme et renaît dans le 7ème, de manière éponyme.

« Tous les goûts sont dans la nature » titre sa carte des mets, pas vraiment détaillée, cryptée par 3 nominations herbacées qui vont déterminer le nombre de plats, mais toujours en laissant carte blanche au chef. Une sorte de marque de fabrique. Autant la carte est muette, autant le chef se fait humble et discret, retranché derrière le produit qu'il magnifie, qu'il met en exergue dans différents films (voir sous le menu photographié), sublimant dans le geste, charnel, technique, admirant légumes et poissons avec respect puis transformant avec créativité.

Nature comme l'ambiance boisée, presque brute, les matériaux sont épurés tandis que la vaisselle, support audacieux et sobre à la fois, interpelle quant à la relation aliment/élément.

Vidéo David Toutain en Cuisine

Bien dans son élément chez lui, David Toutain (tout simplement), cette seconde ouverture affirme son Identité culinaire en continuité d'Agapé Substance.

Le lieu n'est que le réceptacle d'une inventivité, la table le support-confort de dégustation, la vaisselle, le prolongement créatif et la vue se régale de ce que la bouche va déguster.

3 menus poussent l'imaginaire à sélectionner la quantité souhaitée

- Berce 55 euros (3 plats)
- Eglantine 80 euros (carte blanche)
- Reine des Prés 110 euros (carte blanche)

Voir le menu photographié juin 2016



Oeuf-langoustine-Estragon ©SandrineKauffer



Cabillaud - Feuille de citronnier



Haricot vert -Jabugo ©SandrineKauffer



Homard ©SandrineKauffer



Truite saumonée - courgettes- moules ©SandrineKauffer



Anguille fumée-sésame noir ©SandrineKauffer



Viande-girolles- abricot © SandrineKauffer



Chou-fleur - chocolat blanc -lait de coco © SandrineKauffer



fraises roties -coquelicot © SandrineKauffer



Noyau - cerises © SandrineKauffer



Mignardises beignets haricot rouge/framboise © SandrineKauffer



Truffes © SandrineKauffer



galets © SandrineKauffer

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos © SandrineKauffer (sauf DR)

Restaurant David Toutain

29, rue Surcouf

75007 Paris

01 45 50 11 10