



Hugo & Co, le nouveau restaurant du chef Tomy Gousset

Après avoir ouvert Tomy & Co en septembre 2016 dans le 7ème Arrondissement de Paris, le chef Tomy Gousset remet le couvert avec Hugo & Co, son deuxième restaurant, en hommage à son fils Hugo, qu'il a ouvert en mars 2018, rue Monge, au cœur du Quartier Latin (5e). Il y sert une cuisine raffinée, mêlant bistronomie et créativité, ouverte sur le monde est accessible au plus grand nombre.

Après le succès de **Tomy & Co**, le chef **Tomy Gousset** remet le couvert avec l'architecte **Richard Lafond**, qui a signé la décoration. Référence dans le milieu parisien des Cafés, Bars et Brasseries, Richard Lafond exerce son activité d'Architecte Décorateur depuis une vingtaine d'années. Prolongeant son souhait d'un restaurant où le partage et la convivialité sont les maîtres mots, le duo a réfléchi à un espace lumineux et chaleureux. Tomy ayant été marqué par ses expériences à **New York** avec des tables décalées, où le cadre pouvait contraster avec l'assiette, souhaite une nouvelle fois une table ayant cette empreinte : cool et décontracté avec des belles assiettes très maîtrisées.

Côté décoration, les murs alternent carrelages ivoires - clin d'oeil au métro **New Yorkais** et à **Brooklyn** si chers au chef - et cagettes en bois empilées jusqu'au plafond, garnies de verdure abondante pour amener de la fraîcheur et recréer comme un mur végétal. Les tables sont à mi-hauteur - entre le mange debout et une table classique - bordées de banquettes et chaises en cuir confortables où il fait bon s'installer. Au centre du restaurant, une grande table d'hôte en béton pouvant accueillir jusqu'à 6 convives se tient. Au dessus de celle-ci, le « mantra » du chef « **Life is Food** », déjà présent chez Tomy & co, éclaire avec son néon. Le comptoir au fond du restaurant, possède 4 places assises pour manger

directement accoudé comme siroter un des cocktails à la carte. Les luminaires reprennent les codes industriels et emmènent un éclairage tamisé et centré sur les assiettes, pour plus de chaleur. Les arts de la table mêlant assiettes plates et assiettes à bords hauts, s'habillent de coloris doux et naturels, donnant un aspect brut. Enfin pour les beaux jours, la salle sera baignée de lumière grâce aux baies vitrées pouvant s'ouvrir sur l'extérieur. La terrasse accueille une douzaine de convives aux beaux jours, sous son store aux rayures vertes et blanches.



Avec **Tomy & Co**, la cuisine du chef prenait son envol : au plus près des produits, les assiettes se voulaient généreuses en saveurs et épurées dans leur dressage. L'esthétique du chef se traduisait dans chaque assiette, emmenant des ingrédients parfois oubliés comme les abats dans des territoires gourmands.

Avec **Hugo & Co**, encore une fois, les saisons font loi et la carte change chaque mois. Sensible à l'**agriculture biologique** et la traçabilité établie entre la terre et l'assiette, Tomy continue de cuisiner les légumes **bio** de son propre jardin au **Château de Courances**, grâce à **Tomato & Co**. Pour les autres producteurs, une sélection rigoureuse a été réalisée par le chef et son équipe : les poissons proviennent de **Thierry Metayer** depuis la Bretagne, le pain de **Jean-Luc Poujauran** et les viandes de la boucherie **Lalauze**.

Le chef veut aujourd'hui rendre ses assiettes encore plus accessibles et « casser » l'image traditionnelle du restaurant sans pour autant dénaturer les produits. Pour lui, le partage fut le point central de cette nouvelle aventure. Il fallait alors sortir des sentiers battus, des menus traditionnels et mixer les influences qui sont les siennes avec la nouvelle gastronomie.

Chaque assiette se veut ouverte sur le monde, teintée d'influences cosmopolites se mariant entre elles. Hugo & co est le symbole de cette nouvelle fusion, où l'on peut grignoter, partager plusieurs plats, passer d'un monde à l'autre. Parmi les musts qui sont proposés, les brioches vapeur façon **bao à la queue de boeuf**, légumes **pickles**, cacahuètes et coriandre sont l'exemple même de la cuisine Hugo & Co : un aller retour entre le **Cambodge** (pays originaire du chef) et **Street Food** made in NYC.

Mais aussi la **stracciatella** & olives noires, ail des ours et gomasio ; la **salade de quinoa** avocat & oeuf bio, radis & chou kale et champignons ; les **maquereaux** grillés et fumés au romarin, fregola et shiitaké sauce chimichurri, les **pancakes** au Guanciaie ou encore le **Merlu** en **fish & chips**, légumes d'hiver en copeaux et sauce tartare.

En dessert, la **crème glacée** à la mangue et **tapioca** au fromage blanc se partage la vedette avec le **riz au lait**, granola et dulce de leche, comme les petites **madeleines** servies chaudes et lemon curd. Les verres sont toujours remplis par les nectars sélectionnés par le sommelier **Mickael Morais** (directeur de salle et associé de Tomy & Co - ancien chef sommelier du St-James et d'Antoine). Un large choix de **vins** au verre met en lumière les régions viticoles françaises mais également le sud de l'Europe. Chez **Hugo & Co**, les cocktails prennent place pour accompagner le repas. Avec des accords plus convenus comme **La Douceur** (Gin, St Germain, citron vert et concombre) comme des alliances plus étonnantes comme **The White Devil Port** (Porto tawny, framboise, balsamique, tonic et sucre de canne), la mixologie se marie à la gastronomie. En version sans alcool, deux **virgin cocktails** sont également à la carte.

Tomy Goussert compte aujourd'hui parmi les chefs emblématiques de la

gastronomie parisienne. Originaire du Cambodge, rien ne le prédestinait, pourtant, à maîtriser la cuisine française au point de la repenser, de la réinterpréter et d'en devenir un de ses ambassadeurs. Après un parcours en école de commerce, Tomy recherche le concret et se réoriente vers la cuisine. Attiré par la création et le plaisir qu'elle lui procure, il rentre à **Ferrandi**, à l'âge de 23 ans, où il aura la révélation : il mettra sa vie au service de la table et de ses clients.

Rien n'était pourtant gagné pour Tomy, qui acquit la reconnaissance de ses pairs au fil d'une carrière brillante. Il entre chez **Taillevent** (alors 3 étoiles **Michelin**) en 2004, sous la houlette d'**Alain Solivérès**, qui devient alors son mentor. Il y apprend la rigueur d'un restaurant triplement étoilé, où les assiettes allient perfection visuelle et alchimie des saveurs.

En 2006, il rejoint **Yannick Alléno** et prend part à l'aventure d'un palace, **au Meurice** (3 étoiles Michelin), en tant que chef de partie. Puis il part à New York en 2010, chez **Daniel Boulud** au sein du **restaurant Daniel** (3 étoiles Michelin), découvrir comment la gastronomie française s'exporte, dans sa version la plus prestigieuse. Il découvre aussi une ville en perpétuelle ébullition, où la cuisine se réinvente chaque jour, surprend et complète son expérience. Les restaurants que Tomy découvre là-bas brisent les codes : hangars transformés, serveurs aux bras tatoués, cuisines ouvertes débridées et assiettes sublimes. De retour à Paris, en 2012, Tomy prend la tête des cuisines du bistro **Pirouette**, dans une rue dérobée des Halles et le succès fut au rendez-vous.

En 2016, le chef prend son envol en ouvrant son premier restaurant : « **Tomy & Co** ». Cette liaison - &co - est alors LE symbole évident : entouré de sa « team » (comme le chef aime à le dire) Tomy écrit le début d'une nouvelle histoire avec elle. Une fois encore, le restaurant affiche très vite complet et certains des plats du chef deviennent des Musts, à l'image des **gnocchis fondants, truffe noire, sauce poulette** et **vieux comté**. Deux ans après ce grand saut, Tomy double la mise en ouvrant **Hugo & Co**, une table plus accessible, avec une cuisine ouverte sur le monde. Le nom du restaurant est un clin d'oeil à son fils cadet, Hugo et au précédent restaurant en lieu et place, Casa Hugo.

Hugo & Co

48 rue Monge

75005 Paris

0953926277