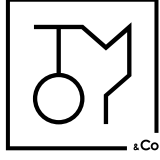


DOSSIER DE PRESSE



TOMY GOUSSET
DOSSIER DE PRESSE

TOMY & CO - 22, RUE SURCOUF - 75007 PARIS



Un chef au parcours émérite.



Discret, travailleur, minutieux... Tomy Gousset 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, dans des établissements à la renommée mondiale. Redoublant d'efforts pour s'affirmer et faire sa place dans le monde de la cuisine, il entre chez Taillevent (alors 3 étoiles Michelin) en 2004, sous la houlette d'Alain Solivères, qui devient alors son mentor et le marque à jamais. 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 – où l'excellence, la créativité et la maîtrise de la gastronomie française façonnent le chef.



Il part ensuite à New York en 2010, chez Daniel Boulud au sein du restaurant Daniel (3 étoiles Michelin), découvrir comment la gastronomie française s'exporte et se décline à l'étranger, 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 avec des assiettes sublimes.

Tomy en quelques dates...

2004, Taillevent
2006, Le Meurice
2010, Daniel, New-York
2012, Pirouette
2016, Tomy&Co



De retour à Paris, en 2012, Tomy prend la tête des cuisines du bistro Pirouette, dans une rue dérobée des Halles. Très vite, le succès est au rendez-vous et les gastronomes usent du bouche à oreille, se passent l'adresse pour goûter la cuisine du chef : une bistronomie inédite jusqu'alors, où des dressages inspirés de son expérience étoilée et des produits empruntés à la cuisine bistro traditionnelle se répondent.



En 2016, le chef prend son envol en ouvrant son premier restaurant : "Tomy & Co". Cette liaison - &co - est alors LE symbole cohérent et évident : entouré par son second Jérôme Favan et son sommelier Micaël Morais (rencontrés au Meurice), son associé Ludovic Palomba, l'architecte Richard Lafond, sa femme Constance et ses collaborateurs, Tomy écrit à présent une nouvelle page de sa carrière grâce à ce soutien fidèle et cette confiance mutuelle. Aidés par la dotation Gault & Millau Jeunes Talents 2016, récompensant les espoirs montants - le chef et son équipe se lancent dans cette aventure en mettant une part personnelle dans le projet : rien n'est laissé au hasard, de la cuisine aux arts de la table, des murs aux porte-cartes. Au-delà de ce choix, Tomy & co veut prouver son identité avec un lieu et une gastronomie soignés, une signature personnelle et exclusive.



LIFE IS FOOD



Le goût avant tout.

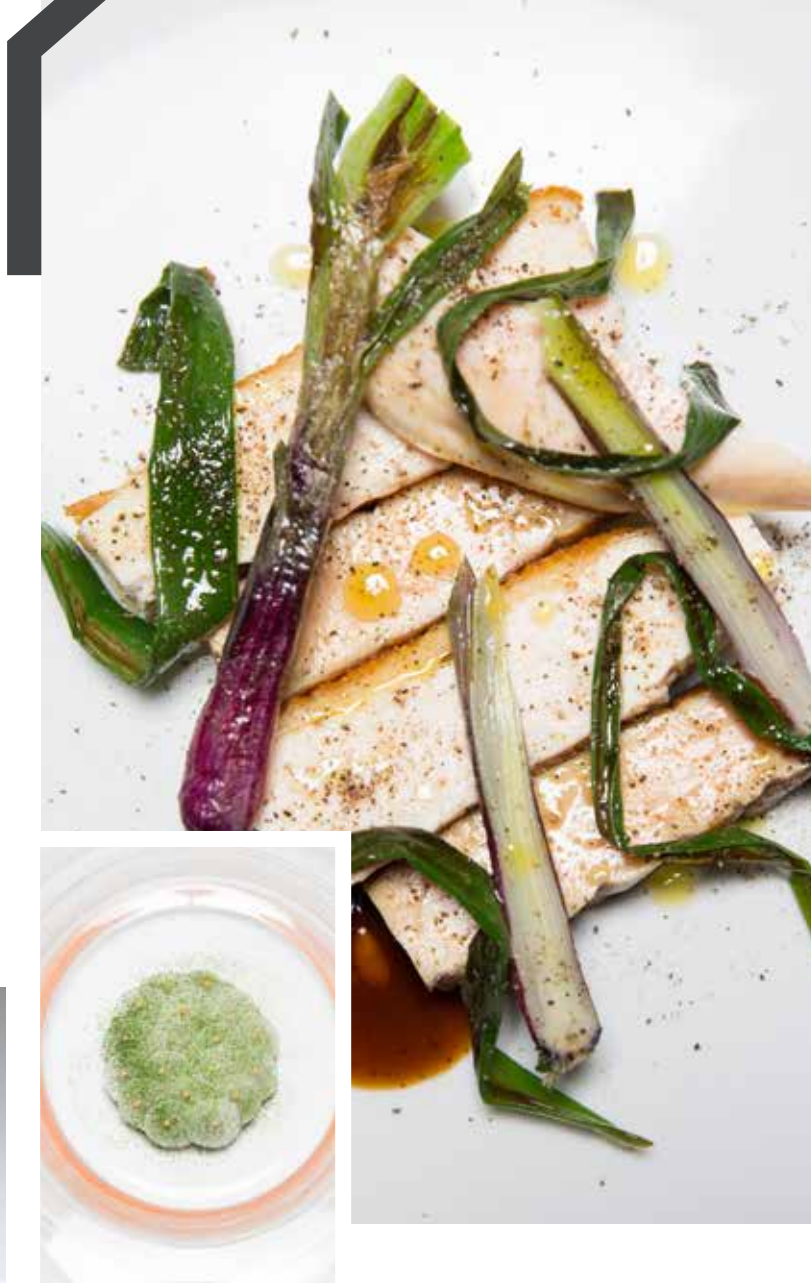
Avec Tomy & co, la cuisine du chef prend son envol : au plus près des produits, les assiettes se veulent généreuses en saveurs et épurées dans leur dressage.

La carte change chaque mois, pour coller au plus près de la saison et avoir des fruits et légumes exquis. Sensible à l'agriculture biologique et la traçabilité établie entre la terre et l'assiette,

Tomy a fondé son propre jardin biologique au Château de Courances, grâce à Tomato & Co - organisme valorisant la terre et son travail. Au cœur de cette parcelle, plusieurs légumes sont cultivés tout au long de l'année. L'entrée végétarienne changeant chaque mois est réalisée uniquement à partir des légumes cuits et crus du chef. Elle est le témoin gustatif de la démarche de Tomy : redécouvrir la vraie saveur des légumes.

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.



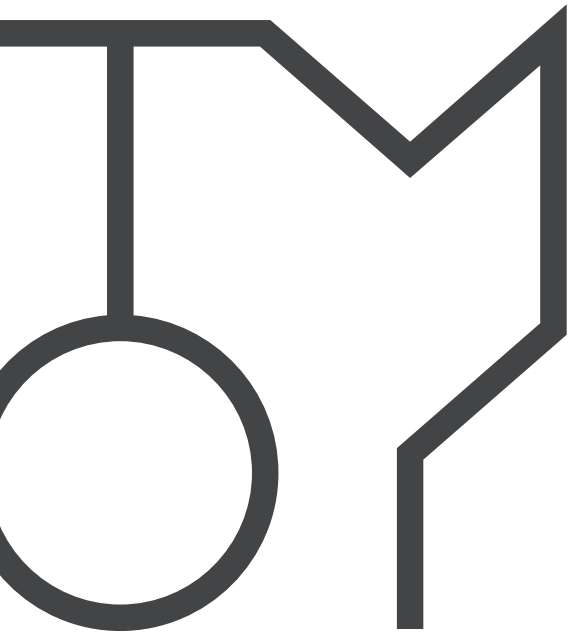


Reprenant certains plats aujourd'hui devenus des signatures, la carte proposera entre autres : langue de bœuf en fine tartelette, navet mariné et graines de moutarde jaune ; les gnocchis aux champignons de saison, jus de volaille et parmesan ; l'Ossau Iraty tel un cheesecake avec sa confiture de cerises noires et piment d'Espelette.

Parmi les créations à découvrir : maquereaux en saumure, radis et concombre, fleurs de câpre et croûtons, oxalys rouge ; volaille et foie gras «Mitteault», maïs et brocolis, cébette et quinoa soufflé ; rouget et sa cotriade, coques et pois chiches noirs bio, carottes au curry... Les alliances deviennent un hommage à la fraîcheur des produits et aux saveurs du terroir français.

Pour les desserts, l'espuma au thé matcha, glace pomme cannelle et opaline ; glace citron et persil, tapioca et oxalys vert ou encore la tarte au chocolat, glace balsa et figue, sucre de palme offrent une finale légère et délicatement sucrée.





Enfin, pour achever ce moment à table, une carte de thés et infusions a été imaginée par Constance, la femme de Tomy, avec les références de la Maison 88 Thés. Thé vert biologique en provenance du Zhejiang (Chine), thé bleu-vert semi-fermenté cultivé à l'est de Taïwan, thé rouge de Yunnan, mais aussi verveine biologique sont proposés. Tomy & Constance ont eux aussi créé une infusion spéciale pour le restaurant : les racines de réglisse, de galanga et de gingembre s'allient aux notes de cacao noir, de noix de coco et zestes d'orange pour un mariage doux et tonique, réveillé par un peu de menthe et de citronnelle pour la fraîcheur.



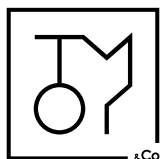


Les vins ont été sélectionnés par le sommelier Micaël Morais, ancien chef sommelier du St-James et d'Antoine.

Un large choix de vins au verre met en lumière les régions viticoles françaises mais également le sud de l'Europe. Du Viognier «Freesia» - Domaine Mas d'Espagnet IGP des Cévennes (5€) pour les premiers prix, au prestigieux Saint-Joseph du Domaine du Monteillet (12€) et le Santenay «Terrasses de Bievaux» du Domaine Justin Girardin (12€) en passant par un Douro du Quinta Barao de Vilar (Portugal) (8€), le verre se veut éclectique et tonique.

Les bulles se partagent entre champagnes de vigneron (Magélie, Brut classique – 50€) et maisons traditionnelles (Collet, Brut classique – 80€).

Parmi les belles bouteilles constituant la cave: le Côte Rôtie «Le Village» du Domaine Ogier ; le vin de Pays de l'Hérault du Domaine de la Grange des Pères ; le Château Yquem ou encore le Côtes de Bordeaux –Blaye « Grappe Diem» du Château La Rose Bellevue.



Un lieu novateur.



Après deux années passées à New York au sein du restaurant de Daniel Boulud, Tomy revient en 2012 à Paris, la tête remplie de souvenirs gastronomiques. Marqué par ses expériences de tables décalées, conviviales, dont le cadre pouvait contraster avec l'assiette, le service et les prix, il traduit aujourd'hui ce souvenir dans son premier restaurant.



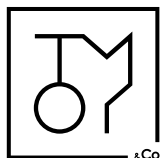
Avec l'aide de l'architecte Richard Lafond, Tomy a pensé son restaurant comme un lieu à part entière, où la convivialité est le maître-mot, pouvant accueillir une clientèle exigeante mais aussi néophyte. Référence dans le milieu des Cafés Bars Brasseries Parisien, Richard LAFOND exerce son activité d'Architecte Décorateur depuis une vingtaine d'années au sein de son agence Lafond Ad. Depuis ses débuts au café La Fourmi à Pigalle, il a transformé une centaine d'établissements (Le St Régis, le café Charlot, le Scossa, le Dôme Villiers, le Compas et L'Escargot, le café Sénequier...). Depuis leur rencontre au restaurant Pirouette, Tomy Gousset et Richard Lafond souhaitent travailler ensemble. Richard transpose aujourd'hui les idées de Tomy dans un cadre chic, épuré, en lien avec son époque.



Un cadre contrastant avec les assiettes millimétrées servies, où délicatesse et matières brutes se confrontent : Tomy & co est un lieu convivial où chacun peut s'installer.

Les murs noir et vert olive sont baignés de lumière par les grandes vitres donnant sur cour. Les légumes cultivés au potager de Courances, dessinés par Alexandre Sarrat, courent sur les murs. Pour donner du mouvement au sein du lieu, une console en bois massif se dresse au centre de la salle et sépare la salle pour la rendre plus intimiste. Les éclairages suspendus offrent une lumière douce, ronde, confiant une atmosphère chaleureuse et les casiers à bouteilles en bois but habillent les murs subtilement. Les arts de la table ont aussi été sélectionnés avec goût. Tomy & co a confié le design de ses porte-cartes et menus à la maroquinière Mylène Pratt. Cette Parisienne travaillant à Belleville a créé pour Tomy des habillages chics, aux lignes à la fois douces et graphiques. Le couteau de table est posé tel un compagnon qui vous guide pendant le repas : le "Liadou de Marcillac", l'authentique couteau aveyronnais qui signifie 'Outil à lier' en occitan. Ce couteau traditionnel des vigneron est fabriqué à la main et se reconnaît avec sa lame typique, épaisse, pointant vers le bas. Les assiettes restent, quant à elles, blanches et épurées telle la page sur laquelle le chef écrit aujourd'hui sa nouvelle histoire...





Infos Pratiques

Ouvert du lundi au vendredi
De 12h à 14h et de 19h30 à 22h.

T. 01 45 51 46 93

22 rue Surcouf, 75007 Paris.

—
Menu entrée – plat – dessert : 45€

Menu dégustation dîner : 65€

Menu déjeuner entrée - plat : 25€

Entrée: 14€ / Plat: 29€ / Dessert: 10€

Contact Presse / Emilie Fléchaire
eflechaire@gmail.com - T. 06 82 04 18 40

Crédits photos :

Tomy & Co / Guillaume Lechat

Richard Lafond / Stéphane de Bourgies

graphisme dossier de presse: Fuzzdesign