

Tempo allegro dans les cuisines avec Loïc Villemin

Le Festival de Fénétrange propose chaque année la rencontre entre un chef et les élèves du lycée hôtelier de Dieuze, pour la réalisation d'un dîner au château. Le 1^{er} octobre, Loïc Villemin, jeune chef de Faulquemont, relèvera ce défi.



Dans la cité médiévale de Fénétrange, l'excellence musicale a son pendant dans l'assiette. Au fil des festivals, de grands chefs ont coloré et acidulé les tables du dîner de gala. Jean-Yves Leranguer du Fouquet's, Didier Aniès du Grand Hôtel du Cap Ferrat, Alain Llorca du Moulin de Mougins, Michel Roth du Ritz se sont succédé dans les cuisines du château, reconstituées à bride abattue.

Le 1^{er} octobre, Benoît Piatkowski, président du Festival de musique et gastronomie, invite le jeune chef mosellan Loïc Villemin, du restaurant Toya à Faulquemont. Il œuvrera en soirée avec quinze élèves du lycée hôtelier La Providence de Dieuze. Repéré par Jean-Brice Caen, directeur de l'établissement, Loïc Villemin est qualifié, à l'âge de 25 ans, de « brillantissime ». On lui prédit un avenir saupoudré d'étoiles.

« Il est l'auteur d'une cuisine créative très bien maîtrisée. C'est un homme curieux qui possède une vraie culture, un passionné en recherche permanente. Le critique gastronomique Gilles Pudlowski l'appelle le petit génie du 57 », fait valoir Jean-Brice Caen. Né à Saint-Avold de parents restaurateurs, Loïc Villemin baigne très tôt dans l'univers culinaire. Il lui apparaît évident d'embrasser le métier, malgré les mauvais côtés mis en avant par son père. «

C'est la création qui m'intéresse, le produit brut qu'on va bonifier, transformer, exalter dans les goûts », confie le jeune chef.

Du rhum, du coca et du foie gras

Au menu du dîner gastronomique à Fénétrange, affichant déjà complet avec 160 gourmets, figurent une mousse de foie gras au rhum et coca, du saumon fumé agrémenté de câpres, citron et pommes de terre, du veau français sous forme de filet farci aux ris de veau et rognons avec ses légumes racines, une déclinaison de six desserts à base de pommes granny-smith et golden.

Vivre de goût et d'inspiration, tel est le credo de Loïc Villemin. Il s'acharne à travailler, autour de mets de qualité, l'harmonie et la convivialité, nourries de belles références. Formé au lycée hôtelier de Metz, le cuisinier a fait ses armes à L'Arnsbourg à Baerenthal, chez Nicolas Le Bec à Lyon, Bernard Loiseau à Saulieu, à L'Assiette champenoise à Reims, au Charlemagne à Pernand-Vergelesses. Fort de toutes ces expériences, styles de cuisine et de gestion, Loïc Villemin relève le défi d'ouvrir sa propre table. Reprenant L'Hôtel du golf à Faulquemont, son restaurant Toya jouxte la brasserie de ses parents, La Mezzanine.

« Au Charlemagne, le chef m'a fait bénéficier de dix années de son expérience au Japon. J'aime ces influences, c'est pourquoi j'ai appelé mon restaurant Toya. C'est le nom d'une ville sur l'île d'Hokkaido, qui représente la gastronomie avec ses cultures maraîchères, l'élevage, la pêche », livre Loïc Villemin.

Sa cuisine demeure basée sur le produit de saison et surtout le respect de l'aliment, sa conservation, sa découpe, sa cuisson. « Après la cuisine moléculaire, la tendance actuelle va vers les pays scandinaves. On revient à une cuisine plus nature », poursuit le chef.

Très honoré de servir le Festival de musique de Fénétrange, Loïc Villemin assume cette « bonne pression » et s'appliquera pour « être à la hauteur. »

Ce genre d'événement, très fréquenté, contribue à promouvoir les jeunes talents de Lorraine. Un moyen de défendre la région et de booster le tourisme.