

une cuisine d'AUTEUR

« J'essaie de penser
mes menus comme
un écosystème. »

Thomas Troupin

Nous rejoignons Thomas Troupin chez Toma. Niché au pied des remparts liégeois, dans le Jardin des Bégards, son nouveau restaurant profite de ce lieu exceptionnel, qui appartient à la ville. Le chef, dont nous avons fait la connaissance à La Menuiserie — un restaurant étoilé qu'il avait ouvert avec sa compagne de l'époque, à Champagne —, se dit très heureux d'être de retour dans sa ville natale.



Profitant de ce cadre surprenant, à deux pas du bruyant boulevard de la Sauvenière, la villa a été entièrement renovée en juin dernier. Avec son associé, l'entrepreneur Roger Gehlen, Thomas Troupin tenait à obtenir un intérieur identitaire, tout en veillant à respecter son caractère historique. Que ce soit l'agencement, avec la cuisine ouverte et le four à bois, la cave à fermentation vitrée pour les viandes et les légumes lacto-fermentés, ou les matériaux 100 % belges utilisés pour mettre en avant l'artisanat local — comme les tables imaginées pour offrir aux cuisiniers une zone technique, afin qu'ils puissent finir une préparation, en salle, sans intervenir dans l'espace du client — tout a été réfléchi pour être en accord parfait avec la philosophie de Toma, qui prône une cuisine immersive. Le résultat est un cadre paisible et confortable, il n'en fallait pas plus pour nous mettre en appétit.

Nous nous installons à table et le chef nous raconte ce qui l'anime. Nous comprenons que toute sa réflexion culinaire est née du désir de mettre en avant les producteurs de sa région, pour pouvoir faire découvrir son terroir, à travers « une cuisine de rencontre ». Il précise que la plupart des plats sont des prétextes pour sensibiliser les gens sur l'importance du végétal, avant d'ajouter que derrière chacune de ses recettes se cache aussi une histoire. Nous débutons avec les mises en bouche, particulièrement soignées chez Toma. Croque la saison nous rappelle qu'il faut se fier aux « vraies saisons ». Souvenir d'enfance insiste sur les souvenirs : le chef étant à moitié espagnol, il se souvient, ici, de la tortilla au chorizo de sa grand-mère. Nous goûtons ensuite des churros revisités à la truite d'Ondenval, que l'on retrouvera plus tard dans le menu. « Il y a des codes en gastronomie que j'essaie de gommer.

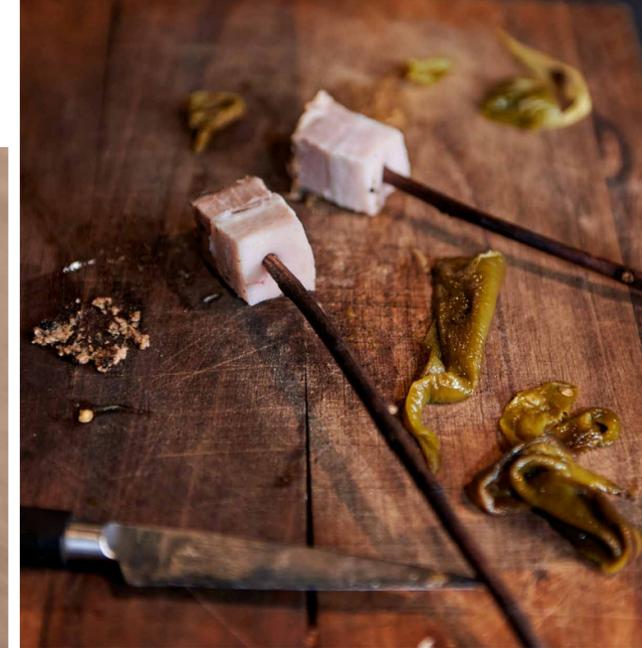


On dit par exemple qu'il faut éviter les doublons dans la conception d'un menu. Personnellement, je préfère penser mon menu comme un écosystème et limiter les pertes. » Préparations fines, inventives et cohérentes, le ton est donné.

Thomas Troupin nous présente alors l'un de ses plats phares, La tartine de Lothar, référence au producteur de viande bovine limousine, Lothar Vilz. Ce dernier soigne la biodiversité de ses sols et respecte particulièrement ses animaux. « Il remplace, par exemple, les fils barbelés par des aubépines, il resème des orties, il a aussi développé un système de drainage naturel de l'eau... Lothar est en biodynamie depuis 25 ans et il part du principe que les animaux savent mieux que l'homme ce qui leur fait du bien. » Cette fameuse tartine insiste justement sur l'importance du végétal, qui contribue à l'épanouissement de la viande. Recouverte d'herbes choisies minute dans le jardin et suffisamment variées pour que chaque bouchée soit différente, elle est coiffée par du veau limousin fumé au foin. Une jolie façon d'exprimer que chaque végétal que le bovin va consommer aura un impact sur la qualité de la viande.

Nous continuons cette aventure culinaire autour de La Truite d'Ondeval au vert, une signature, qui s'inspire du biotope environnant de la pisciculture de Nicolas Maréchal. Viennent ensuite Les Petits Poissons de la Mer du Nord, présentés sur une brioche, avec des oignons vinaigrés, du citron confit et un beurre blanc. À travers ce plat, il se souvient du choc qu'il a ressenti en allant visiter la criée à Zeebrugge. « En bref, c'est la criée qui détermine le coût du poisson en fonction de la demande, peu importe les quantités de poissons pêchés. On assiste à une surconsommation de gros poissons, aux dépens des plus petits. Cette recette à base de petits poissons de la mer du Nord raconte cette problématique. » Notre repas se termine avec une petite douceur : La Framboiserie de Malmédy, un clin d'œil à Yves De Tender et à ses techniques de conservation, qui permettent à ses fruits rouges de traverser les saisons.

Précisons enfin que tous les vins, pour être présents à la carte, au-delà des labels nature ou bio, doivent aussi logiquement présenter une démarche éco-responsable.



In het kort...

EEN KLASSEKEUKEN

We ontmoeten Thomas Troupin bij zijn gloednieuwe restaurant Toma, genesteld aan de voet van de Luikse stadsmuren. De chef van het sterrenrestaurant La Menuiserie is dolgelukkig om terug in zijn geboortestad te vertoeven.

Het verrassende restaurantkader straalt een eigen identiteit uit met zijn open keuken, houtoven, fermentatiekelder en 100% Belgische materialen, wat naadloos aansluit bij de filosofie van de immersiekeuken van Toma.

We strijken neer aan tafel, waar de chef vertelt dat het zijn culinair doel is om streekproducten op de voorgrond te plaatsen en gasten te wijzen op het belang van plantaardige producten. "Ik probeer ook komaf te maken met bepaalde gastronomische regeltjes. Zo zou je niet tweemaal hetzelfde product in een menu mogen gebruiken. Persoonlijk denk ik mijn menu liever als een ecosysteem uit om verspilling te beperken."

Bovendien schuilt er achter elk gerecht een verhaal. De signatuur van Thomas Troupin, La tartine de Lothar, verwijst naar rundvleesproducent Lothar Vilz die waakt over de bodembiodiversiteit en zijn dieren respecteert. "Hij vervangt prikkeldraad door meidoorn, zaait brandnetels, heeft een natuurlijk waterdrainagesysteem ontwikkeld... Lothar werkt al 25 jaar biodynamisch en vertrekt vanaf het principe dat dieren weten wat goed voor hen is." Dit gerecht toont dat planten belangrijk zijn voor vlees, want elke plant die het rund consumeert, heeft ook een impact op de kwaliteit van het vlees.

Ander gerecht op het menu: visjes uit de Noordzee, een weerspiegeling van Troupins afgrijzen na een bezoekje aan de vismijn van Zeebrugge. "Het is de visafslag die eigenlijk de prijs van de vis bepaalt op basis van de vraag en niet de hoeveelheid geviste vis. We eten te veel grote vis, ten koste van kleinere vissen. Dit recept vertelt dat probleem."



TOMA
Boulevard de la Sauvenière 70 bis
4000 Liège
www.toma-restaurant.be
T. +32 (0)4 295 20 98
Ouvert du mardi au samedi
fermé le samedi midi