

L'ÉVIDENCE
GAËTAN EVRARD

DOSSIER DE PRESSE · NOVEMBRE 2026

Une table de Touraine, *à Montbazon.*

À quinze minutes de Tours, dans une ancienne maison de ville, Gaëtan Evrard signe une cuisine personnelle, nourrie par ses racines tourangelles.

À L'Évidence, les produits du territoire dialoguent avec les envies de création du chef. Avec Ludivine, Gaëtan porte une vision de la maison où la cuisine et la manière de recevoir se répondent : l'attention se trouve autant dans l'assiette que dans l'accueil, les échanges et le rythme du repas.

La Carte Blanche en est l'expression la plus libre : les produits disponibles donnent une direction, puis l'inspiration fait son chemin.

LE CHEF	Gaëtan Evrard
DISTINCTIONS	Une étoile au Guide Michelin depuis 2019 Table de Prestige (Tables et Auberges de France)
HISTOIRE	Ouverte à Tours en 2012, installée à Montbazon depuis 2017
OUVERTURE	Mardi, jeudi, vendredi et samedi, midi et soir
ADRESSE	1 place des Marronniers, 37250 Montbazon

restaurant-levidence.com · 02 47 38 67 36 · Photo : Vincent Gallard

— LE CHEF

Gaëtan Evrard.

Tourangeau, Gaëtan Evrard grandit avec l'héritage des repas de famille : les plats mijotés, les recettes transmises et le plaisir des grandes tablées. Il envisage d'abord de devenir vigneron, puis choisit la cuisine et se forme au lycée professionnel Albert Bayet, à Tours.

Il ouvre L'Évidence à Tours en 2012, puis installe la maison à Montbazon en 2017. L'étoile Michelin arrive en 2019.

> *« L'héritage culinaire que m'ont transmis mes parents et mes grands-parents imprègne ma cuisine au quotidien. »*
>
> GAËTAN EVRARD

— LA CUISINE

Le produit d'abord.

Les récoltes donnent le rythme : la cuisine s'adapte aux saisons et aux arrivages. Le Val de l'Indre nourrit l'inspiration du chef, jusqu'aux plantes sauvages qu'il cueille au bord de l'Indre.

La maison s'entoure de producteurs et d'artisans, nombre d'entre eux en Touraine : maraîchers de Chambray-lès-Tours et de La Riche, caviar et truffes de Bellorr à Avrillé-les-Ponceaux, safran de Sainte-Maure-de-Touraine, œufs d'Esvres-sur-Indre.







— LES MENUS

Parenthèse	3 créations, au déjeuner en semaine · 33 €
Carte Blanche Éveil	5 créations · 79 €
Carte Blanche Résonance	7 créations · 105 €
Carte Blanche Empreinte	10 créations · 165 €
Caviar	8 créations · 255 €

Accords mets et boissons de 50 à 100 €. Avec Instant et Instinct, Gaëtan et Ludivine Evrard imaginent aussi des événements sur mesure.

— CONTACT PRESSE

L'Évidence

info@restaurant-levidence.com
02 47 38 67 36
1 place des Marronniers
37250 Montbazon

Photos haute définition et logos :
restaurant-levidence.com/espace-presse
Crédit photo : Vincent Gallard

Tarifs en vigueur en novembre 2026, susceptibles d'évoluer selon la saison.