

CUISINE COMPTOIR



Fabien Sam

PAR JEAN-CLAUDE RIBAUT

Le chef...

Avant de décrocher sa licence option chef-restaurateur à l'École Ferrandi en 2008, le jeune **Fabien Sam** avait obtenu à Madagascar, son pays natal, un brevet d'études professionnelles de cuisinier pâtissier, qui lui avait permis de faire auparavant un séjour à l'île Maurice, puis quelques saisons à Antananarivo, Dubaï (Émirats), et plusieurs stages chez *Lasserre* (Jean-Louis Nomicos), *La Villa Madie* (Jean-Marc Banzo), *La Table du Lancaster* (Michel Troisgros). Sa licence en poche, il entre pour six mois au *Châteaubriand* à Paris comme chef de partie,

puis se voit confier le poste de chef de cuisine, successivement au *Yuppies* (Paris 17^e), à la *Brasserie Hoche* (8^e) et chez *Cru*, le restaurant crudivore de Marie Steinberg dans le Marais (février 2011 - décembre 2014).

Éric Dugue...

Au cours de cet itinéraire à la fois riche et éclectique, Fabien Sam rencontre Éric Dugue, avec lequel il décide de s'associer. Ce dernier est attiré par l'univers des vins ; il assurera donc la création de la cave et le choix des boissons en phase avec la cuisine de Fabien.

Sa première carte des vins est assez classique, mais ouverte déjà à quelques belles rencontres au hasard de balades dans les vignobles. Il observe avec attention les vigneron pour qui la vigne est l'expression de la vraie nature qui justifie l'application des méthodes les plus douces : l'agriculture biologique pour quelques-uns, ou la biodynamie pour d'autres. Tous ceux qui ont en commun la volonté de favoriser la vie naturelle du sol en rejetant l'emploi de pesticides ou de désherbants, et de préserver la biodiversité de l'encépagement et la protection des paysages viticoles.



La Fabrique de Bouchons

En août 2015,

Fabien et Éric décident d'ouvrir *La Fabrique de Bouchons*, un espace avec cuisine ouverte sur la salle, derrière la superbe façade qui a conservé son enseigne historique.

Cette très ancienne manufacture est ouverte en 1845 dans le quartier des Épinettes (commune des Batignolles jusqu'en 1860), en arrière du mur des Fermiers généraux, barrière fiscale violemment contestée lors de la Révolution de 1789 : « *Le mur murant Paris, rend Paris murmurant* ».

Une ambiance...

Les deux associés ont à cœur de faire vivre cet endroit chargé d'histoire (qui fut aussi une brocante, puis un restaurant belge). Ils apportent un soin particulier à la décoration (fleurs, livres, objets chinés) et à l'ambiance générale. Leur but est de donner du plaisir *par* et *pour* la cuisine. Cela mérite une explication. Certains jeunes chefs - Fabien est de ceux-là - estiment qu'un restaurant, aussi modeste soit-il, est un lieu de partage et que l'échange doit être réci-

proque entre la clientèle et celui qui fait la cuisine. Un repas est réussi lorsque l'un et l'autre sont satisfaits : comme à l'opéra, le public *aussi* doit avoir du *talent*.

Joséphine Baudouin, ancienne de *Cru* comme le chef, assure le service des 22 couverts.

Un dimanche pas comme les autres...

Un dimanche par mois, c'est le *Sunday Roast* au déjeuner. Un repas de famille et d'amis où l'on vient aussi en couple. La convivialité est assurée par un menu unique, vin compris, composé de quelques classiques dépoussiérés de la cuisine française. Au centre du repas : une généreuse pièce rôtie. Vaisselle en porcelaine dorée, cocotes en fonte et couverts en argent : tout est fait pour se sentir en famille ! La clientèle du quartier plébiscite.

La cuisine du chef...

La cuisine de Fabien Sam s'inscrit dans une bistronomie de bon aloi... et de saison ! Les produits viennent presque exclusive-

ment, en filière directe, de petits producteurs (belles canettes et autres volailles de Dordogne), gage de fraîcheur et de qualité mais aussi de diversité.

C'est une cuisine d'instinct et d'émotion, mélange entre la richesse des terroirs français, les souvenirs de voyages et l'inspiration de l'océan Indien. Au déjeuner, le menu (23 €) est composé d'une entrée suivie d'un plat au choix entre viande/poisson/végétarien puis d'un fromage ou un dessert. Formule entrée / plat ou plat / dessert : 20 €.

Le soir, une carte qui change tous les jours, propose un choix d'entrées, de plats et de desserts, selon les arrivages, l'inspiration et les saisons. Ouvert du mardi au samedi (et un dimanche par mois).

REPORTAGE PHOTOS : DIDIER FERRY.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : ÉRIC DUGUE.



La Fabrique de Bouchons

En août 2015,

Fabien et Éric décident d'ouvrir la *Fabrique de Bouchons*, un espace avec cuisine ouverte sur la salle, derrière la superbe façade qui a conservé son enseigne historique.

Cette très ancienne manufacture est ouverte en 1845 dans le quartier des Épinettes (commune des Batignolles jusqu'en 1860), en arrière du mur des Fermiers généraux, barrière fiscale violemment contestée lors de la Révolution de 1789 : « *Le mur murant Paris, rend Paris murmurant* ».

Une ambiance...

Les deux associés ont à cœur de faire vivre cet endroit chargé d'histoire (qui fut aussi une brocante, puis un restaurant belge). Ils apportent un soin particulier à la décoration (fleurs, livres, objets chinés) et à l'ambiance générale. Leur but est de donner du plaisir *par* et *pour* la cuisine. Cela mérite une explication. Certains jeunes chefs - Fabien est de ceux-là - estiment qu'un restaurant, aussi modeste soit-il, est un lieu de partage et que l'échange doit être réci-

proque entre la clientèle et celui qui fait la cuisine. Un repas est réussi lorsque l'un et l'autre sont satisfaits : comme à l'opéra, le public *aussi* doit avoir du *talent*.

Joséphine Baudouin, ancienne de *Cru* comme le chef, assure le service des 22 couverts.

Un dimanche pas comme les autres...

Un dimanche par mois, c'est le *Sunday Roast* au déjeuner. Un repas de famille et d'amis où l'on vient aussi en couple. La convivialité est assurée par un menu unique, vin compris, composé de quelques classiques dépoussiérés de la cuisine française. Au centre du repas : une généreuse pièce rôtie. Vaisselle en porcelaine dorée, cocotes en fonte et couverts en argent : tout est fait pour se sentir en famille ! La clientèle du quartier plébiscite.

La cuisine du chef...

La cuisine de Fabien Sam s'inscrit dans une bistronomie de bon aloi... et de saison ! Les produits viennent presque exclusive-

ment, en filière directe, de petits producteurs (belles canettes et autres volailles de Dordogne), gage de fraîcheur et de qualité mais aussi de diversité.

C'est une cuisine d'instinct et d'émotion, mélange entre la richesse des terroirs français, les souvenirs de voyages et l'inspiration de l'océan Indien. Au déjeuner, le menu (23 €) est composé d'une entrée suivie d'un plat au choix entre viande/poisson/végétarien puis d'un fromage ou un dessert. Formule entrée / plat ou plat / dessert : 20 €.

Le soir, une carte qui change tous les jours, propose un choix d'entrées, de plats et de desserts, selon les arrivages, l'inspiration et les saisons. Ouvert du mardi au samedi (et un dimanche par mois).

REPORTAGE PHOTOS : DIDIER FERRY.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : ÉRIC DUGUE.