



# FABULA

Des dîners hors du temps



# THIBAUT SPIWACK SIGNE LA CARTE DE FABULA

LE NOUVEAU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE  
DU MUSÉE CARNAVALET – HISTOIRE DE PARIS

16, rue des Francs-Bourgeois – 75003 Paris  
A partir du 6 mai et jusqu'à octobre 2022

**Thibaut Spiwack, Top Chef décoré d'une étoile verte Michelin, signe la carte généreuse et responsable de Fabula.**

Ce nouveau restaurant éphémère, niché dans les jardins à la française du Musée Carnavalet - Histoire de Paris, invite à vivre une expérience culinaire dans un lieu chargé d'histoire, pour un moment hors du temps.

Fabula tire son nom du latin histoire, celle du musée, et celles qui s'écriront à l'abri des regards, dans ce jardin, à faire battre le cœur de Paris. Au cœur du Marais, entre deux hôtels particuliers du XVIIe siècle récemment rénovés, le chef signe une carte

de jolies assiettes estivales, composées essentiellement de produits d'Île-de-France.

**Côté boisson, l'iconique Nico de Soto, sacré meilleur bartender français en 2014, signe des cocktails délicats et pointus.**

Fabula réunit petites et grandes tablées pour l'apéro et le diner ou pour prolonger les douces soirées d'été. Tissus drapés, couleurs naturelles, lumières tamisées, tout est pensé pour qu'on s'y sente autant chez soi que dans un univers onirique.

**Refaire le monde, manger finement, arroser la soirée. Ou la recette du temps qui s'arrête comme lors des plus belles fêtes.**



# UN UNIVERS

**Fabula veut dire histoire en latin, un écho direct à l'histoire de Paris qui est retracée dans le Musée Carnavalet.**

06

Un écho aux histoires qui s'écriront à l'abri des regards dans les jardins à la française du musée, à faire battre le coeur de Paris.

Un nom qui évoque la fable et la littérature et qui fait écho à Madame de Sévigné, femme de lettres française qui vécut à cette adresse.

Un nom onirique, magique et doux, comme les parenthèses de vie qui s'écriront dans ce cadre digne d'un conte.

**Un nom qui résonne avec fabuleux et qui marque les esprits.**



07

# ONIRIQUE

# UNE TABLE



Figure remarquée de la gastronomie, décoré d'une étoile verte Michelin, Thibaut Spiwack signe une carte éclectique et responsable.

Anona, son restaurant gastronomique et éthique, situé aux Batignolles, tient déjà la promesse d'une odyssée gustative à part.

Pour Fabula, il décline sa créativité et ses engagements à travers une carte de petites assiettes estivales qui invitent au partage convivial. Sans aucun clivage, il sublime des inspirations végétales, marines, carnées ou sucrées.

Gnocchi de ricotta, ceviche de maigre au lèche de tigre ou encore gravlax de boeuf normand au cognac, ses assiettes graphiques font la part belle aux produits issus du terroir français, et le plus possible sélectionnés avec soin en Île-de-France.



# ÉTHIQUE

# LE SENS DE LA FÊTE



Dans ce cadre digne d'un conte qu'offre le Musée Carnavalet - Histoire de Paris, Fabula, se veut la demeure des soirées où tout décolle.

Celles où on mange et boit terriblement bien, celles où on s'émerveille de ce qu'on voit, où on refait le monde, où le temps reste en suspens.

Pour accompagner avec grâce les assiettes signées Thibaut Spiwack, ce n'est autre que Nico de Soto, sacré Meilleur Bartender Français en 2014, qui réalise une carte de cocktails et mocktails.

Son approche minimaliste des compositions mise avant tout sur des ingrédients inattendus. Mariage de petits pois, pêche et tequila dans l'un, miel à la truffe et champagne dans l'autre, chacune de ses créations nous plonge dans un univers parallèle.



**Il est recommandé de lire et relire sa carte avec attention, et de se laisser surprendre tout au long de la soirée.**

# FABU -LEUX

**Le Musée Carnavalet - Histoire de Paris, est le plus ancien musée de la ville.**

Dédié à l'histoire de Paris, de la préhistoire à nos jours,

il a bénéficié récemment d'une importante rénovation, afin de restaurer ses façades, ses baies, ses cours et certains parquets. Le parcours de visite a également été redéfini, afin de l'adapter au XXI<sup>e</sup> siècle.

**Fabula ouvre ses portes au cœur des magnifiques Cour des Victoires et Cour des Drapiers, aux abords des iconiques jardins à la française.**



12

13

# JARDINS

# À PROPOS

## LE CHEF

THIBAUT SPIWACK

**Créatif et engagé, le Chef Thibaut Spiwack propose une cuisine gastronomique, audacieuse et responsable.**

Une démarche qui le pousse à choisir méticuleusement les ingrédients de ses plats (produits de saisons, locaux, respect du bien-être animal, etc) mais aussi à réfléchir en permanence l'impact environnemental de son restaurant.

14

Entre tradition et innovation, rigueur et fantaisie, Thibaut Spiwack a perfectionné son style en côtoyant de grands Chefs et en voyageant à travers le monde.

En 2018 il ouvre Anona, son premier restaurant, pour lequel il obtient 1'Étoile verte et 3 Écotables. Début 2022, le Chef inaugure Starving Club, son concept de street-food éco-responsable.

**Pour Fabula, Thibaut Spiwack fait plus que signer la carte, il réinvente un univers.**

## LE MIXOLOGUE

NICO DE SOTO

**Nico de Soto s'est formé à l'art du cocktail autour du monde.**

Sa solide réputation débute à Paris où il intègre l'équipe de l'emblématique Experimental Cocktail Club, puis celle du Curio Parlour. Puis il s'envole pour New-York où il se fait remarquer auprès de la scène internationale en travaillant au Dram et au PNKY.

De retour en France, c'est tout naturellement qu'il devient mixologue en chef de l'Experimental Group pour qui il ouvre des bars à Paris, Londres et New-York.

En 2015, son propre bar, Mace, voit le jour à East Village, New York. Il est rapidement nommé 28<sup>ème</sup> meilleur cocktail bar du monde et conserve son rang pendant quatre années d'affilée. En 2016, Nico ouvre son deuxième bar, Danico, dans son Paris natal, en association avec Julien Ross et Alexandre Giesbert, fondateur de la trattoria Daroco.

**Son approche de la mixologie est influencée par ses voyages, ses rencontres et la cuisine en général. Il aime combiner de nouvelles saveurs et techniques, comme la cuisson sous vide, la clarification de jus ou la réalisation de ses propres distillations.**



15

# À PROPOS

## NMP

Acteur majeur de l'événementiel culinaire, No More Penguins partage une nouvelle vision en déployant des concepts de restauration uniques et éclectiques, pour le compte de grandes institutions culturelles, de labels luxe et d'événements incontournables.

Art Paris, L'Olympia, Palais de Tokyo, Prix de Diane Longines, Le Grand Palais, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Paris Musées, Asia Now et plus récemment le restaurant Les Petites Mains au Palais Galliera...

### **NMP bouscule les usages et les concepts.**

Fidèle à son ADN, le groupe crée chaque projet sur la base d'un casting sur-mesure pour créer des propositions remarquées, en lien avec les chefs qui incarnent les mouvements culinaires contemporains.

Direction artistique, communication, booking d'extras, laboratoire de production et plateforme logistique, NMP s'impose depuis quelques années comme le groupe de restauration qui redéfinit les codes de l'hospitalité.





# FABULA

AU MUSÉE CARNAVALET

—

HISTOIRE DE PARIS

16, rue des Francs-bourgeois 75003 Paris

Du mardi au dimanche, de 18h à  
02h Service 20h à 23h

Accès Musée Carnavalet –  
Histoire de Paris

23, rue de Sévigné 75003 Paris

Du mardi au dimanche, de 10h à  
18h Une offre de snacking créée  
par No More Penguins est  
disponible dans les jardins du  
Musée Carnavalet, la journée, en  
libre service, de 10:00 à 18:00.

Site web & réservations

[fabula.paris](http://fabula.paris)

Mail

[hello@fabula.paris](mailto:hello@fabula.paris)

Instagram

[fabula.paris](https://www.instagram.com/fabula.paris)