



FAAÏ

ANNE COPPIN DÉVOILE LA CUISINE THAÏ À LA FLAMME

Après le succès de ses deux premières tables “Naam” à Lille puis dans le quartier de Belleville à Paris, la cheffe Anne Coppin prend ses quartiers à Bastille à travers l’ouverture d’une nouvelle table début avril : Faaï. Avec une déclinaison plus contemporaine de sa cuisine thaïe, dédiée à la cuisson à la flamme, la cheffe continue d’écrire sa passion profonde pour la Thaïlande dans une table résolument moderne.

C’est à l’âge de 10 ans qu’Anne Coppin fait la rencontre de la Thaïlande lors d’un voyage en famille. Elle tient un journal de bord, qui ne révèle (quasi) que des recettes et des saveurs qu’elle a pu goûter : un élément fondateur de son amour pour la cuisine. La Thaïlande et ses goûts particuliers deviennent alors une obsession pour elle, faisant vœu de recréer ce qu’elle avait pu manger – car tout y était plus varié que ce qu’elle pouvait déguster en France.

En 2016 et 2018, elle écrit ses premiers livres où la cuisine thaï tient une part importante – mais surtout elle retourne en Thaïlande pour y découvrir toutes ses facettes, dont sa cuisine variant d’une région à l’autre. Puis elle se forme chez Err et Bo.lan, étoilés au guide Michelin, avec des techniques précieuses, où elle s’imprègne de leur vision d’une cuisine thaïe proche des producteurs et ancrée dans une pureté des recettes. Ekachan à Chiang Mai la sensibilise à la cuisine des tribus du Nord. Charmgang, Charmkok et Charmkrung et leur chef Jay lui font découvrir une cuisine thaï contemporaine. Auprès de Sep, chef du restaurant Aunglo by Yangrak à Bangkok, elle se plonge dans sa cuisine unique, pour partager ses conseils sur la cuisson à la braise. Anne Coppin bâtit alors une cuisine loin des clichés, au plus proche de la réalité et d’un art de vivre solaire, aromatique et joyeux.

En 2021, elle a l'opportunité d'ouvrir son premier restaurant à Lille, Naam (signifiant eau), dans un bâtiment de type flamand, avec son compagnon Franck - son âme sœur, aussi gourmand que baroudeur - étant tout juste parents de leur deuxième fille. En parallèle, elle continue de se former en Thaïlande et y retourne 2 fois par an pour prolonger cette histoire d'amour (elle parle évidemment thaïlandais !) Puis en 2023, ils ouvrent Naam (signifiant *eau* en thaï) à Paris, dans le quartier de Belleville au cœur du quartier asiatique. 3 ans plus tard, Faaï ouvre ses portes au printemps près de Bastille.

Faaï (signifiant feu en thaïlandais) est la suite logique de l'épopée d'Anne Coppin. Le fait-maison y a toute son attention : pâtes de curry, sauces, marinades, Anne déploie une palette de saveurs multiples et complexes, tout en restant accessible et composant avec le marché et la saison, locaux. Céleri rave et curry vert, topinambour et curry rouge, boeuf longuement mijoté allié au Massaman... La cheffe célèbre les associations de saveurs audacieuses.

Complémentaire et identitaire, ce restaurant est une déclinaison plus contemporaine et intime de sa cuisine, marquée par l'utilisation du feu, de la cuisson à la braise où les clay pots ramenés de Bangkok vont avoir toute leur place (sorte de petits braseros en terre cuite). La flamme est l'élément central du restaurant, avec les notes fumées et grillées qui teintent la cuisine thaï de saveurs authentiques et profondes.

Le restaurant se veut sensoriel et contemporain, où la terre, le feu et la nature cohabitent : bois sombre, assises en tissu confortables, tables massives aux finitions anthracites. L'art de la table avec des pièces en céramique texturée, des plats aux teintes minérales, des couverts aux finitions brossées noir acier, y donne toute la singularité.

Un restaurant habité par la passion, la générosité et la transmission d'Anne en cuisine et Franck en salle, où toutes les facettes de la cuisine thaï à la flamme sont ravivées : Faaï - un lieu où la flamme ne s'éteint jamais.



FAAÏ

15, rue Trousseau, 75011 Paris

Ouverture début avril

Du mardi au samedi, de 19h à 23h

(ouverture au déjeuner à venir)

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION