

FABULA

Des dîners hors du temps

**Le Top Chef Thibaut Spiwack signe la carte de Fabula,
le nouveau restaurant éphémère du Musée Carnavalet - Histoire de Paris**

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

Dès le 6 mai, le chef Thibaut Spiwack, Top Chef décoré d'une étoile verte Michelin, écrira un nouveau chapitre d'histoire culinaire en signant la carte généreuse et responsable de Fabula. Ce nouveau restaurant éphémère, niché dans les jardins à la française du Musée Carnavalet - Histoire de Paris, promet des moments hors du temps. En plein coeur du Marais, entre deux hôtels particuliers du XVIIe siècle récemment rénovés, seront servies de jolies assiettes composées essentiellement de produits d'Île-de-France, à partager ou non. Côté boisson, l'iconique Nico de Soto, sacré meilleur bartender français en 2014, signe une carte de cocktails estivaux, délicats et complexes, avec ou sans alcool. Fabula invite les petites et grandes tablées pour l'apéro, le dîner ou la soirée. Tissus drapés, couleurs naturelles, lumières tamisées, tout a été pensé pour qu'on s'y sente chez soi.



Le programme : refaire le monde, manger finement, arroser la soirée.

La saison sera belle. Les jardins du Musée Carnavalet - Histoire de Paris ouvrent leurs portes à Fabula, table éphémère à l'ambiance intime et festive, dans un cadre digne d'un conte. Thibaut Spiwack, candidat de la treizième saison de Top Chef dont le restaurant gastronomique Anona tient déjà la promesse d'une odyssée gustative à part, y signe une carte d'assiettes graphiques à partager (ou pas), déclinée en quatre familles : végétal, poisson, viande, sucrée.

Les produits locaux et en circuit court sont à l'honneur. ***Gnocchi de ricotta parisienne, aubergine brûlée, crackers cumin et pesto de roquette, Ceviche de maigre, leche de tigre pêche et estragon, courgette crue,*** ou encore ***Gravlax de boeuf normand au cognac, moules curcuma et cidre, purée de brocoli au raifort...*** Délices à déguster autour d'un dîner, dans les fameuses Cour des Victoires ou Cour des Drapiers.



Plaisirs cumulables ? Yes please. Thibaut Spiwack et Nico de Soto ont pensé des cartes qui s'assemblent, ou la recette du temps qui s'arrête comme lors des plus belles fêtes. Nico de Soto s'est formé à l'art du cocktail autour du monde. Bar manager et propriétaire de multiples établissements entre New-York, Londres, Paris et Miami, son approche de la mixologie est grandement influencée par ses voyages, ses rencontres et la cuisine en général. Il aime combiner de nouvelles saveurs et techniques, comme la préparation sous vide, la clarification de jus ou la réalisation de ses propres distillations. Pour Fabula, il mise sur des ingrédients surprise et un rendu minimaliste à base de fruits et légumes de saison. **Tequila, petit pois, pêche, citron vert, blanc d'oeuf et absinthe** dans l'un, **Apérol au pollen d'abeille, mezcal, miel à la truffe, jus de citron jaune frais et champagne** dans l'autre, **classiques re-visités**, c'est no limit. Et le plus impressionnant, c'est de voir tout cela s'harmoniser parfaitement. Cet été, Nico de Soto signe une carte de huit cocktails sur mesure, avec ou sans alcool. Ou la claqué du siècle.



INFORMATIONS PRATIQUES

Fabula - Musée Carnavalet - *Histoire de Paris*

16, rue des Francs-Bourgeois 75003 Paris

Du mardi au dimanche de 18h à 02h

Service de 20h à 23h

Une offre de snacking créé par No More Penguins est disponible dans les jardins du Musée Carnavalet la journée en libre service, de 10h à 18h.

Crédit toutes photos : ©MakiManoukian

CONTACT PRESSE

WOKI TOKI

Amandine Thouin

amandine.thouin@wokitokiparis.com

06 95 49 50 84

À propos du Musée Carnavalet

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^e siècle. **Fabula ouvrira ses portes au coeur des magnifiques Cour des Victoires et Cour des Drapiers.**

À propos de 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 l'impact environnemental de son restaurant. 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. En 2022, il brille dans la saison 13 de l'émission Top Chef sur M6.

À propos de NMP - *Groupe de restauration créateur du projet*

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 majeurs.

Art Paris, L'Olympia, Palais de Tokyo, Prix de Diane Longjumeaux, 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 créent les tendances du moment.

Direction artistique, communication, solution de 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.

À propos de Food and Talent - *Agence programmatrice des talents*

Fondée début 2021, Food and Talent est une agence de Talents Food pour les chefs émergents et confirmés les plus excitants du moment.

Une agence qui propose des projets passionnants axés sur la food pour les marques, les agences, les organismes publics et les organisations culturelles.