



Fabien Fage, exigeant et imaginatif

Gastronomie. Le chef du restaurant The Marcel qui vient d'être conforté par le Michelin, sublime et revisite la cuisine sétoise.

Depuis l'annonce par le Michelin que son nouveau chef Fabien Fage conserverait l'étoile obtenue huit ans plus tôt au Prieuré de Ville-neuve-lès-Avignon (Gard), le restaurant The Marcel à Sète, déjà très couru auparavant, ne désemplit pas.

Dès 9 h, la brigade est sur le pied de guerre pour préparer une cuisine qui mise sur les coquillages et fruits de mer du Bassin de Thau, les poissons de Méditerranée, les viandes de la Montagne Noire, les fruits et légumes de saison, les vins de la région... Bref toutes les potentialités des circuits courts.

Quelques mois d'activité ont suffi pour convaincre les inspecteurs du fameux guide gastronomique qui jugent la carte et la qualité des produits bien entendu, mais aussi l'engage-

ment de l'équipe qui entoure le chef, l'hygiène, l'ambiance du lieu...

« Une étoile aussi rapidement c'est plutôt inhabituel et ça n'est pas rien pour la santé financière de l'entreprise ! » se réjouit Fabien Fage. Qui précise que les redoutables inspecteurs sont passés au moins trois fois, avant de se faire une opinion définitive.

D'abord orienté vers la mécanique...

Si The Marcel nouvelle mouture est ouvert depuis mai 2018, le Gardois né à Arles il y a 42 ans et qui a grandi à Fourques, n'était pas tout à fait seul en terre inconnue.

Denis Martin, 31 ans, son fidèle second depuis dix ans, l'a suivi. Il a recruté aussi deux chefs de parti et un chef cuisinier – Guillaume, Cédric et Romain – en qui il a toute confiance. « Avec eux, nous avan-



Le cuisinier qui s'est formé auprès des plus grands chefs de la cuisine française, sublime les produits locaux.

S M

cons vite et dès le départ ! », souligne Fabien.

Les clients peuvent d'ailleurs les voir à l'œuvre car la cuisine est grande ouverte sur la salle du restaurant gastronomique. Le chef est ambitieux. Et les propriétaires des lieux Garance et Julien Bernard (lire ci-contre), fourmillent de projets.

Fabien Fage a un caractère bien trempé. Il est exigeant, veillant à tout, dans et hors de la cuisine.

L'homme s'est orienté vers la cuisine un peu par hasard : *« Mon père était carrossier et ma mère, secrétaire de mairie à Fourques. À l'école, je travaillais mal. J'ai redoublé deux fois. On m'a conseillé alors d'essayer la mécanique*

mais je n'ai tenu que deux mois. Ça ne plaisait vraiment pas ! Je me suis dit : pourquoi pas la cuisine ? ».

Un professeur qui croit en son

potentiel et des chefs, comme Bernard Loiseau ou Joël Robuchon, qui lui transmettent leur savoir-faire, ont fait le reste.

« Je les ai choisis et j'ai tenu

Un important cabinet de conseil

Sétois d'adoption, Garance et Julien Bernard qui dirigent Nova Consulting, un important cabinet de conseil, ont diné pendant 10 ans au restaurant The Marcel avant de l'acquérir en janvier 2018. Ils ont décidé de redynamiser cette institution sétoise. Pour cela, ils ont convaincu Fabien Fage de les rejoindre et ont repris la galerie attenante au restaurant pour y développer

le concept du "Comptoir", un bistrot qui propose tapas et une programmation musicale en collaboration avec le festival "Jazz à Sète".

Le manager du Comptoir est Antoine, le fils d'Yves Faurie et Betty Rouzard, les anciens propriétaires.

Le directeur de The Marcel est Franck Gros, grand professionnel du secteur et ami de longue date des Bernard.

à ne pas aller trop vite pour ne pas griller les étapes. Je trouve que cette période d'apprentissage et d'échanges est très importante pour analyser ce que je voyais et vivais. Plus on s'inspire des idées des autres, plus votre imagination perdure », insiste Fabien Fage.

Michel Hulin, par exemple, lui donnera de précieux conseils, allant des règles d'hygiène à la gestion du personnel, en passant par l'organisation ou la meilleure manière de calculer le prix d'un plat en fonction de ce qu'il a coûté.

En effet, la cuisine n'est pas qu'une question de goût, mais aussi de coût !

SID MOKHTARI

smokhtan@midilibre.com



PARCOURS

Formé auprès des plus grands

Né à Arles, Fabien Fage a été formé auprès des grands noms de la cuisine française : Michel Kayser au restaurant l'Alexandre (deux étoiles Michelin), Alain Passard au restaurant l'Arpège (deux étoiles Michelin), en passant par Michel Roth, Bernard Loiseau, les cuisines des palaces "le Meurice" et "le Ritz.

Puis il rencontre Alain Ducasse, pour lequel il devient formateur-consultant pendant 8 ans.

En 2007, Fabien Fage est le chef de cuisine du Prieuré, Relais & Châteaux à Villeneuve-lès-Avignon, où il décroche sa première étoile Michelin en 2010.

Ouvert à un nouveau défi, Fabien Fage a repris en 2018 les cuisines de The Marcel à Sète où sont créés un restaurant gastronomique et un "Comptoir", une sorte de bistrot qui sert une cuisine plus simple.

Pour les deux, Fabien Fage sublime les produits locaux et réinterprète la cuisine sétoise.

Ainsi, il réinvente sa cuisine autour des produits emblématiques du territoire. Par exemple, les poulpes pêchés à l'amphore, les petits rougets rapportés par les petits métiers, les palourdes, les oursins, les huîtres Tarbouriech, les poissons des halles de Sète.

Côté viandes, les races gasconnes sélectionnées par la boucherie "Le Gascon" à Sète ont la préférence de Fabien Fage.