

WAREMME

LE RESTAURANT FAB'S FERME : « ON LANCE UN NOUVEAU PROJET À FEXHE »

Installé dans le piétonnier de la place Albert 1^{er} à Waremme depuis 2014, le restaurant Fab's ferme ses portes après un ultime service ce samedi soir, mais c'est le début d'une nouvelle aventure. Le chef Fabian Neyrinck nous en dévoile les contours.



CHRISTOPHE
CAUBERGH

Chef d'édition

Pour quelles raisons avez-vous décidé de fermer votre établissement ?

La première raison est que nous désirons devenir propriétaires de notre établissement, et non plus locataires. De plus, la structure du restaurant ne nous permet pas d'évoluer comme nous le souhaitons. Je veux offrir plus de confort à nos clients, et travailler d'une manière beaucoup plus intimiste, inclusive. Je souhaite partager ma gastronomie avec eux, tout au long du service, pas seulement venir les saluer à la fin du repas. Pour cela, je ne veux plus de salle et de cuisine séparée. Le client doit être placé au cœur du projet, dans une transparence totale. Je désire partager ma passion, montrer les produits, expliquer chaque étape de création, et montrer que la gastronomie est un univers de sens et de partage permanent.

”

« Je me rappelle qu'au tout début, je passais aux tables pour montrer les poissons frais aux clients. Jusqu'au jour où une dame s'est évanouie à la vision d'un bar de 5 kg. Il était pourtant magnifique »

Que devient votre personnel ?

Je le libère. Mon envie de changement n'est pas nouvelle, et je les ai avertis depuis le début. Il y a des offres pour les replacer. J'ai besoin de me retrouver un peu seul,

avec ma femme. Nous vivons une terrible crise des vocations pour l'instant. Le covid a changé les mentalités. Les jeunes vivent beaucoup plus dans l'instantanéité, et ils n'ont pas forcément tort.

Que reprenez-vous de toutes ces années sur la place de Waremme ?

Une foule de rencontres, bien sûr. Certains de nos clients sont devenus de véritables amis. Aussi le fait d'avoir pu faire redécouvrir le goût du poisson frais. Ça, c'est magique, alors que des gens disaient que personne n'en voudrait. Je me rappelle qu'au tout début, je passais aux tables pour montrer les poissons frais aux clients. Jusqu'au jour où une dame s'est évanouie à la vision d'un bar de 5 kg. Il était pourtant magnifique (rires). Je retiens aussi l'évolution de ce piétonnier, qui est un endroit super pour les Waremmiens, surtout en été avec les terrasses et les festivités.

Qu'est-ce qui va vous manquer le plus ?

Waremme est une petite ville où tout le monde se connaît. C'est chouette et un lien s'est créé avec des commerçants pendant la crise covid. Mais j'ai besoin de changement, d'aller voir ailleurs. Les clients vont me manquer bien sûr. Ma passion ne peut exister sans eux. Cette période de transition va justement m'éclairer.

Que va devenir l'espace commercial que vous occupez ?

Il sera reloué dès mon départ. Je voulais éviter un vide locatif au propriétaire car il nous a terriblement aidés pendant la crise covid. Pour la suite, ce n'est pas à moi d'en parler.

Quels sont vos nouveaux projets ?

Je suis depuis octobre professeur de cuisine le lundi à Don Bosco à Liège. C'est super intéressant car je dois apprendre à communiquer de manière beaucoup plus souple. Je souhaite découvrir ce que l'enseignement peut m'apporter. À partir de mars, je deviendrai aussi 'Private Chef' pour une banque d'in-

”

« À Fexhe-le-Haut-Clocher, on commencera plus que certainement par une table d'hôte gastronomique, au sein même de notre cuisine et de notre salon »

vestissement à Bruxelles. C'est un concept très VIP, mais justement très proche des clients. On sera vraiment à leur service, en donnant le maximum de nos possibilités. Et bien sûr, on continue notre projet à Fexhe-le-Haut-Clocher, qui commencera plus que certainement par une table d'hôte gastronomique, au sein même de notre cuisine et de notre salon. Les clients pourront ainsi suivre et nous guider dans nos choix, pour la mise en place du futur resto.

Votre épouse Magali va-t-elle continuer à travailler avec vous ?

Oh que oui ! C'est mon binôme ! Sans elle, le restau-

rant serait à terre depuis longtemps. De plus, c'est elle qui gère les vins de A à Z. Et elle progresse super-bien. Elle a pris goût aussi à l'exigence de la gastronomie, et souhaite continuer. Mais Magali reste avant tout une mère. Et nous voulons être présents près de notre fille. Cela aussi est primordial dans notre futur projet.

Quel message voulez-vous adresser à vos fidèles clients ?

À très bientôt et je citerai ma marraine chérie, la première à avoir cru en moi et partie bien trop tôt : « A vaincre sans péril, on triomphe sans gloire ». On prend certains risques, mais on veut créer quelque chose de beaucoup mieux. ■



Le chef Fabian Neyrinck. © DR