# L’as de Pic

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 23 juin 2017

**C’est la petite table qui monte, qui monte… À Schiltigheim, La Fabrique sert une cuisine instinctive et inspirée. Après sept ans aux côtés d’Anne-Sophie Pic, Xavier Jarry (32 ans) propose sa propre partition. Chapeau !**

Les stages d’observation en troisième ont de réelles vertus : pour Xavier Jarry, la semaine passée au Tigre à Stutzheim-Offenheim où il met la main à la pâte (à tarte flambée) « *a renforcé une vocation* ». La suite ? Des expériences au Château de l’Ile d’Ostwald – «*très formatrice, car nous y faisions beaucoup de banquets* » –, à l’attachante Assiette du vin (période centre-ville de Strasbourg) en encore au Buerehiesel où il arrive en 2007, au moment du passage de témoin entre Antoine Westermann et son fils, découvrant la haute gastronomie et apprenant à « *aimer et à respecter le produit* ». À 25 ans, il débarque à Valence, chez Anne-Sophie Pic, trois Étoiles au *Guide Michelin* : « *Les trois premiers mois ont été un enfer… mais une véritable révélation. Des dressages au millimètre, des associations de saveurs incroyables – faire matcher l’huitre et la fondue, par exemple – sous la direction d’une véritable artiste.* » Elle lui confie les clefs de La Dame de Pic (Paris), tout juste ouverte en 2012, avec pour objectif de décrocher une Étoile. Mission accomplie en six mois pour le jeune chef… Xavier reste dans la capitale jusqu’en décembre 2015, mais « *a envie d’autre chose* ».

En novembre 2016, il ouvre La Fabrique avec sa compagne Anouk Bonnet qui illumine la salle de son sourire et de ses conseils : espace contemporain, tables en bois bruit sans nappage… Le lieu respire la joie d'être ensemble. L'assiette est à l'avenant, classieuse et pas chichiteuse pour un sou : sur les créations de Xavier Jarry, plane encore l'ombre bienfaisante de son mentor, mais il trouve peu à peu une identité avec comme marque de Fabrique « *une cuisine de produit et d'instinct* ». Elle se déploie dans un menu en quatre temps en forme de carte blanche laissée au chef (55 €) et dans une carte ramassée. Explosion de saveurs, jeux graphiques menés avec délicatesse dans des assiettes architecturées de charmante manière : un cabillaud à la parfaite cuisson danse ainsi le boogie-woogie avec des asperges blanches sur fond de café et d'oseille. Illustration du credo de Xavier qui ne « *conçoit pas la cuisine sans sauce. Elle est la ligne directrice du plat, sa colonne vertébrale* », un discours que d'autres seraient bien inspirés d'appliquer avec tant de maestria. Résultat des courses : assiettes saucées avec un excellent pain (de mon grand-père) et sourire aux lèvres.

Photo de Christophe Fouquin

**La Fabrique est située 32 rue de la Gare (Schiltigheim). Ouvert du mardi au samedi**

lafabrique-restaurant.com