

**INFRAROUGE
(HORS-SERIE)**

HAUTE GASTRONOMIE

Nouvelle page au **BRISTOL**

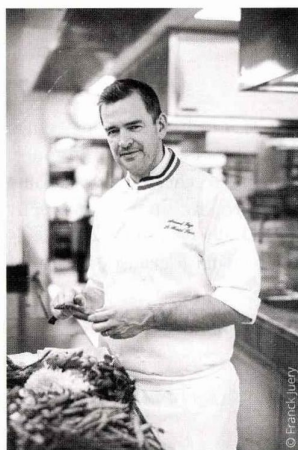


DANS LES MURS DU BRISTOL DEPUIS LE PRINTEMPS DERNIER, LE CHEF A PRIS SON TEMPS POUR PENSER, DRESSER ET DÉVOILER LES PLATS DE LA NOUVELLE CARTE DU RESTAURANT ÉPICURE.

Par Philippe Toinard



« *Le temps du TOUT,* **TOUT LE TEMPS** *est terminé.* »



Arnaud Faye

A dieu les macaronis farcis de truffe noire, artichaut et foie gras, le poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres, cébette et citron, la poularde de Bresse en vessie, vin jaune, asperges et morilles ou le ris de veau piqué aux anchois, jus de laitue, coques, couteaux et salicornes. Ces plats d'Éric Frechon, son prédécesseur, n'ont plus lieu d'être. C'est ainsi, c'est le sens de l'histoire. Arnaud Faye, venu de La Chèvre d'Or à Èze, dans les Alpes-Maritimes, se devait d'imposer son style, sans faire table rase de son propre passé, ni de ses propres expériences, mais en prenant en compte le lieu, la ville, les attentes des clients, d'ici ou du bout du monde. Il précise à ce sujet qu'il aime se mettre à la place des convives pour tenter de comprendre ce que ces derniers apprécieraient de goûter dans cette salle en longueur située au rez-de-chaussée du palace et ouvrant sur un jardin verdoyant. Du caviar en veux-tu en voilà sur chaque plat ou une représentation des beaux produits que l'Hexagone sait cultiver, élever et offrir ? Arnaud Faye a misé sur la seconde option en osant même une ouverture au végétal en proposant un menu entièrement dédié aux artichauts des Côtes-d'Armor, aux courges d'Île-de-France, aux carottes de Touraine ou au maïs des Yvelines. Ce n'est finalement pas seulement savoir se mettre à la place du client, c'est comprendre son époque.

AU TEMPO DE LA NATURE

Pour celles et ceux qui ne seraient pas très portés sur cette parenthèse végétale, il y a donc les créations d'Arnaud Faye autour des produits de la mer et de la terre parfaitement sourcés auprès d'hommes et de femmes qu'il a rencontrés pour apprécier leur savoir-faire, mais aussi comprendre leur quotidien, leurs angoisses, en leur promettant qu'il cuisinerait leurs produits sans contrarier la nature, sans l'épuiser. Le temps du « tout, tout le temps » est terminé. C'est au chef et à ses équipes de se plier au tempo donné par la nature et par les artisans qui la chérissent. Pour preuve, les premiers services à l'Épicure, et des propositions qui ont

déjà évolué du jour au lendemain. Pour certains, de la langoustine royale de casier à la moelle, du cresson et un bouillon de pot-au-feu aux herbes quand d'autres découvraient cette même langoustine escortée de cèpes d'Auvergne – la région d'origine du chef – et de fenouil, le tout sublimé par un bouillon crémeux. Autre exemple de cette volonté de se plier à ce que la nature offre, du rouget servi nacré avec une concassée de tomates, une sauce aux olives caillettes de l'arrière-pays niçois et des herbes fraîches qui se sont effacés quelques jours plus tard au profit d'un turbot du Finistère magnifié par une association de la carotte et de la verveine sur un fumet réduit à la carotte et au gingembre qui invite à saucer. Peut-on le faire ? Doit-on le faire ? On ne va pas se gêner, d'autant que le pain produit sur place est à se damner.

YU TANAKA, MAESTRO DE LA PÂTISSERIE

Rebelote pour le jus à la cardamome noire, puissant, singulier, aspiré par la mie, mais apprécié auparavant avec du pigeon de Pornic, quelques champignons des bois et une étonnante et aérienne polenta au maïs francilien servie à part avec des grains discrètement glissés au cœur. Un plat réconfortant au beau milieu de l'automne magnifié par un côtes-du-rhône Château des Tours 2014, d'une exquise délicatesse. À cet instant, Arnaud Faye s'efface pour laisser entrer en scène le maestro de la pâtisserie, Yu Tanaka, présent au Bristol depuis 2016. Il intervient à Épicure, mais aussi au Café Antonia et à L'Épicerie où chacun peut passer acheter le fameux flan à la vanille et à la noix de pécan, le Paris-Brest cacao, le cake marbré, le gâteau de Savoie et les cannelés à la vanille et au vieux rhum. Point de flan à Épicure, aussi bon soit-il, mais un travail autour du miel des ruches installées sur le toit du palace. Une prise de risque quand on sait que les desserts au miel peuvent souvent être trop sucrés ou proches de l'écœurement. Framboises et gingembre viennent ici calmer les ardeurs des butineuses. Quant au dessert au chocolat, amateurs de sensations fortes, il est pour vous ! La puissance du cacao et du piment d'Espelette est apaisée par un sorbet au chocolat pour donner naissance à un grand dessert cacaoaté concluant un repas d'un tout autre registre qui place Arnaud Faye et ses équipes dans la cour des grands.

ÉPICURE

Le Bristol, 112, rue du Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris
Tél. : 01 53 43 43 40
Menus : 340 et 440 €