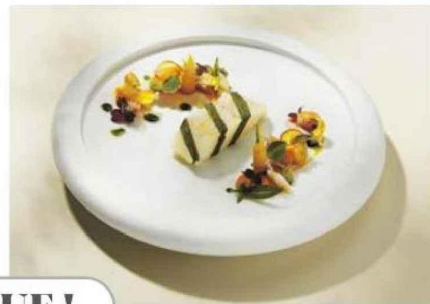


À TABLE

Arnaud Faye dans les cuisines du Bristol.



FRANCK ALBER, THOMAS DELLEMMES

ET TOQUE !

L'athlète de la haute gastronomie

Cette semaine, Arnaud Faye, le nouveau chef du palace parisien Le Bristol, a pris en main le restaurant gastronomique Épicure.

CHARLOTTE LANGRAND

Mercredi dernier au déjeuner, la première assiette sortie de la cuisine avait sans doute une saveur particulière: elle lançait le tout premier service officiel d'Arnaud Faye en tant que chef cuisinier de l'un des plus prestigieux palaces du monde. À 45 ans, il est désormais le maître des cuisines du Bristol, hôtel de luxe où se niche Épicure, table gastronomique que le chef Éric Frechon a quittée en mars après vingt-cinq ans de maison et trois étoiles. Cette annonce surprise avait lancé un « mercato culinaire » précoce dans les cuisines des grands palaces français. Qui allait lui succéder? En mai, l'heureux élu a donc quitté La Chèvre d'Or, à Èze (Alpes-Maritimes) près de Nice, après huit ans de service auréolés de deux macarons Michelin, pour poser ses couteaux à quelques mètres de l'Élysée.

« Il n'y avait que deux maisons qui pouvaient me convaincre de quitter le Sud et de revenir à Paris et le Bristol était l'une d'elles, avoue Arnaud Faye. Moi qui aime le mouvement et les défis, je suis ravi, car je commençais à m'installer dans le confort... » Le natif de Clermont-Ferrand va être servi: en plus du « gastro », il dirigera toute l'offre de restauration, du room service à la brasserie 114 Faubourg en passant par le Café Antonia et les ateliers de fabrication des pains, pâtes et chocolats. Le chef devra surtout user de doigté et de caractère pour faire entrer Épicure dans l'ère du renouveau et succéder à son illustre prédécesseur, qui a coulé ses plats et ses habitudes dans le marbre du Bristol pendant un quart de siècle.

Le tout avec l'espoir de maintenir les trois étoiles – ce qui reviendrait pour lui à décrocher le Graal pour la première fois.

Aussi démesuré soit-il, ce costume semble taillé pour Arnaud Faye. Cette toque discrète et tirée à quatre épingles cache en réalité un cuisinier heureux, travailleur et sûr de sa cuisine mais d'une modestie qui détonne dans un métier dévoré par le tout-à-l'égo. À une époque où d'autres jouent le spectaculaire avec des plats « revisités » pour Instagram, il revendique un certain classicisme: « Moi, je m'occupe du produit qui est dans l'assiette, je suis un cuisinier classique, estime-t-il. Je revendique ma cuisine mais je ne veux pas perdre les gens dedans, je veux qu'ils la comprennent. Je n'aime pas trop non plus le terme de "plat signature" car cela aboutit à des recettes figées. J'aime travailler le végétal, donc je suis les saisons, et c'est primordial pour moi de travailler avec les petits artisans. »

Obsessionnel de la gastronomie

Dans l'assiette, on découvre un savoir-faire maîtrisé mais loin d'être lisse: un homard cuit au court-bouillon et poché dans un beurre de homard à l'hysope, servi avec un melon rôti et une vraie bisque; des filets de sole farcis aux girrolles, avec des coquillages et une sauce crème réveillée à la livèche; et pour cet hiver, un risotto de céleri et truffes...

À une époque où les « caves à manger » cartonnent et où de nombreux palaces ferment leurs tables gastronomiques, Arnaud Faye assume aussi un amour total pour la haute cuisine à la française. Derrière ses sages lunettes rondes bouillonne un passionné obsessionnel: « Mes parents n'étaient pas restaurateurs, mais je passais mes vacances à la ferme chez mes grands-parents. À 12 ou 13 ans,

mon oncle, comptable, m'a fait découvrir des tables gastronomiques: je me souviens encore d'une caille aux pruneaux... J'ai eu le délice en lisant Bernard Loiseau – La Quête des étoiles, il parlait du métier avec une telle intensité. Je "vivais cuisine": dès que j'avais un peu d'argent, je testais un "gastro", je devorais tous les livres et émissions de chefs, j'ai dû voir cinquante fois celle de Bernard Pacaud. » Il fait ses classes chez les étoilés Pierre Bertranet au Moulin de la Gorce dans la Vienne, Antoine Westermann au Buerehiesel à Strasbourg ou Michel Roth au Ritz à Paris, où il nourrit déjà une clientèle de stars, d'hommes politiques et de chefs d'entreprise. « Je n'ai jamais rêvé d'ouvrir un bistro: je suis un obsessionnel de la gastronomie! »

Quand d'autres font cavalier seul et se poussent du col pour passer à la télévision, Arnaud Faye pense « collectif ». La faute à un amour inconditionnel pour le sport de haut niveau, dont il applique les valeurs aux fourneaux: « Je ne suis pas là pour faire la cuisine, je suis plutôt le sélectionneur ou l'entraîneur d'une équipe, ose-t-il. Dans la vie, on réussit si l'on est bien dans sa tête et ses baskets, donc les gens doivent se sentir bien au travail. » Adepte du triathlon, il travaille la technique et le mental de ses cuisiniers: « Le management humain me tient énormément à cœur. Pendant le Covid, j'ai suivi une formation de préparateur mental pour sportifs et d'auto-hypnose. Pour moi, la haute cuisine et le sport de haut niveau, c'est pareil, à Épicure, les cuisiniers sont des athlètes et doivent avoir la même hygiène de vie et la même façon de fixer leurs objectifs. Un service, c'est un marathon: pendant les coups de chaud, il faut savoir garder la tête froide. » Au Bristol, un chef de haut vol semble avoir trouvé une écurie à son niveau. ■