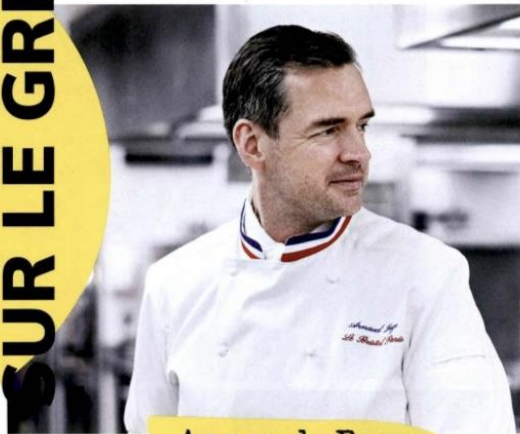


SUR LE GRIL



Arnaud Faye
Épicure***, Le Bristol
Paris (75)

Le chef a pris il y a quelques mois le relais du grand Éric Frechon au Bristol. Après une période de transition, il déploie avec ambition sa cuisine de produits au sein d'Épicure, le restaurant triplement étoilé du palace – après avoir déjà mis sa patte dans les autres points de restauration de l'établissement.

Comment est né le projet de rejoindre le Bristol ?

A. F. : Les échanges datent d'il y a un petit moment. De fil en aiguille, un petit peu avant l'annonce du départ d'Éric (Frechon, ancien chef d'Épicure, NDLR), la direction m'a demandé si cela pouvait m'intéresser. Dans un premier temps, forcément, je me suis posé beaucoup de questions, parce que passer après un chef comme Éric, qui avait 25 ans de maison, qui a marqué la gastronomie française et vu le niveau auquel il avait porté le Bristol, je me suis demandé ce qu'il restait encore à faire.

Et justement, qu'est-ce qui vous a poussé à dire oui ?

A. F. : Il fallait arriver avec de la mesure et du respect par rapport à tout ce qui avait été accompli. Cela faisait 8 ans que j'étais à La Chèvre d'Or, mais la saison était de plus en plus courte. Cette année, on était passés à 6 mois et demi d'ouverture, il était assez difficile de trouver du personnel. Et avec la maturité, il était temps pour moi de changer, de retrouver un autre challenge, comme cela l'avait été à l'époque de reprendre La Chèvre

d'Or. Et puis, ma femme est parisienne, cela a joué aussi ! Nous sommes très contents de retrouver Paris, où il y a quand même beaucoup de choses à faire, pour quelqu'un comme moi passionné par l'art, la musique... C'est une source de créativité.

Quelle était la feuille de route à votre arrivée ?

A. F. : Épicure (le restaurant triplement étoilé, NDLR) est une chose, mais il y a



aussi le 114 (la brasserie étoilée, NDLR), le room-service, le café Antonia. Ce périmètre fait partie des choses qui m'ont motivé à accepter ce poste, car j'aime la globalité de cette restauration de palace. Je suis tout autant passionné par le côté gastronomique que par les plats de brasserie, ou le club sandwich pour le room-service. Je me suis déjà beaucoup investi dans ces points de restauration.

En matière de terroir, comment votre cuisine va-t-elle évoluer pour s'adapter au terroir francilien ?

A. F. : Depuis 8 ans, ma cuisine était ancrée dans un côté très méditerranéen. Mais j'ai travaillé par le passé pendant 5 ou 6 ans à Paris (au Ritz et au Mandarin Oriental, NDLR), et surtout pendant 4 ans et demi à Chantilly (à l'Auberge du Jeu de Paume, NDLR), où j'avais constitué un très bon réseau de producteurs. C'est toujours ce que je recherche dans les lieux où je m'installe, car ce qui m'intéresse, c'est cet échange humain. Depuis mon arrivée au Bristol, j'ai rappelé plusieurs producteurs, qui ont été assez surpris que je me souvienne encore d'eux ! Ce qui me guide, c'est de mettre en avant l'artisanat, dans les produits mais aussi dans la sommellerie, avec les vigneronns, ou dans le service, avec l'art de la table. Il est important de valoriser les gens qui se donnent encore du mal pour faire bon. Et si, dans un lieu comme ici, on n'est pas les premiers défenseurs de ça, qui va l'être ?

Et dans l'assiette ?

A. F. : Il y aura toujours quelques marqueurs du Sud, parce qu'après 8 ans, cela fait partie de mon ADN. J'ai également retravaillé des produits plus classiques comme le homard de la Côte d'Opale avec du melon charentais. Je me suis posé la question : un client arrive au Bristol, qu'a-t-il envie d'y trouver ? Il fallait une continuité avec Éric [Frechon], d'autant que je suis aussi un cuisinier classique.

Pour conclure, parlons de la pression des étoiles, car vous avez quitté une maison doublement étoilée pour une adresse 3 étoiles...

A. F. : Oui, il y a forcément une pression, parce que la maison a trois étoiles et que la clientèle vient aussi pour cela. Le but est de continuer à faire perdurer ces trois étoiles, très clairement. Mais je n'ai pas une épée de Damoclès au-dessus de la tête non plus. Il y a des équipes bien en place – qui ont été même renforcées en cuisine. Les équipes sont restées stables : je suis arrivé très humblement et on n'a pas eu de départ. Franck Leroy (ancien bras droit d'Éric Frechon, NDLR) voulait initialement prendre sa retraite mais l'a reportée et je suis très, très content de l'avoir avec moi.

» Propos recueillis par Adeline Glibota