

Edition : N 310 - 2024 P.82-83
 Famille du média : Médias spécialisés
 grand public
 Périodicité : Mensuelle
 Audience : 200000
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : Manuel Mariani
 Nombre de mots : 907

PARIS CAPITALE

GASTRONOMIE



ARNAUD FAYE

bouscule les codes

Au cœur du prestigieux hôtel Bristol, un vent de renouveau souffle sur l'offre gastronomique du palace parisien. Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France, a pris les rênes des cuisines, apportant une vision contemporaine à l'institution triplement étoilée Epicure, ainsi qu'au 114 Faubourg, quant à lui couronné d'une étoile. Fort de son parcours d'exception et de ses racines ouvergnates, le chef réinvente l'excellence culinaire en plaçant le végétal au centre de sa carte. Sublimant des ingrédients rares et des produits d'exception, il compose une symphonie de saveurs où chaque élément joue sa partition. Sa philosophie ? Une cuisine de saison, légère et colorée, qui célèbre le terroir français et l'artisanat local. Des tables étoilées aux banquets, en passant par le room service, Arnaud Faye insufflé sa passion à chaque aspect de l'expérience gastronomique du Bristol, promettant un nouveau chapitre savoureux pour ce joyau parisien. **Par Manuel Mariani**

Quelle vision souhaitez-vous apporter à Epicure ?

Epicure, c'est un restaurant de gastronomie française avec une mise en avant des producteurs, des artisans, que ça soit à travers l'art de la table, la cuisine bien sûr, le service en salle avec du travail au guéridon, quelques découpes, des petits tours de main... Et, bien sûr, la sommellerie, avec nos vignerons.

Quels défis avez-vous rencontrés en prenant la direction culinaire du Bristol ?

Le plus grand défi était de reprendre la globalité des offres culinaires. On parle souvent d'Epicure et de ses 3 étoiles Michelin, mais il y a aussi le 114 Faubourg, qui a une étoile, le Café Antonia et la terrasse, le room service, et aussi une grosse partie banquet. J'ai tout simplement travaillé une chose après l'autre.

Votre carte fait la part belle au végétal. Comment les légumes deviennent-ils les stars de l'assiette ?

Déjà, on va suivre les saisons. Les saisons sont dictées bien sûr par les poissons, entre autres, mais aussi par une vraie saisonnalité au niveau des légumes et au niveau des herbes. On va donc retrouver un côté assez coloré et une certaine légèreté parce que l'on travaille beaucoup à base de bouillons. Sublimer les légumes pour moi, c'est avoir les différentes textures et les différentes notions que l'on peut avoir du produit en question.

Comment découvrez-vous ces ingrédients atypiques, comme l'hysope ?

On est toujours inspiré à travers nos voyages, une balade en forêt... C'est vrai que ce côté herbes, l'hysope, par exemple, m'inspire beaucoup. On va pouvoir travailler aussi par moments du mélilot, de la tanaïsie... c'est un peu un ADN, une recherche que j'ai eu sur ces produits-là à l'époque où je travaillais à Chantilly, parce que la forêt était toute proche et qu'on pouvait y cueillir plein de choses.

Comment envisagez-vous l'avenir de la haute gastronomie face aux défis environnementaux ?

Les chefs se responsabilisent de plus en plus à travers le recyclage ou dans leur façon de travailler. Il faut collaborer avec des petits producteurs plutôt que des centrales d'achat. Parce que c'est aussi faire vivre et faire perdurer une tradition qui est vraiment très ancrée en France. Et c'est à nous, grandes tables gastronomiques, de mettre cela en avant et de faire vivre ces acteurs.



© THOMAS DHELLEMMES

Arnaud Faye mise sur des assiettes colorées et graphiques où sont à l'honneur des produits du terroir, comme ici un turbot du Finistère.

En quoi votre enfance en Auvergne a-t-elle influencé votre cuisine ?

Je passais de nombreuses vacances auprès de mes grands-parents maternels qui avaient un grand potager. On m'envoyait ramasser les haricots, les pommes de terre, on allait se promener pour ramasser les mûres sauvages. Ma grand-mère faisait les confitures. On allait aux myrtilles aussi. Je pense que cette enfance a forgé certains traits de la cuisine que j'aime dans tout ce côté tourné vers la terre, le légume et le terroir, avec tous les producteurs.

Comment conciliez-vous tradition et innovation au Bristol ?

Plus contemporain, cela ne veut pas dire qu'on va tourner le dos au luxe ou à l'excellence. Ce sont des choses que l'on recherche en permanence. Le luxe d'aujourd'hui n'est plus celui d'il y a 30 ou 40 ans. On recherche un peu à faire du "sur-mesure exceptionnel". Avoir un produit dont on est fier et être capable de parler du producteur ou de l'artisan tout comme mettre en avant les arts de la table, c'est ce que l'on attend aussi de la haute gastronomie.

Quelle est l'importance de la transmission dans votre travail ?

L'important, c'est le travail d'équipe. Ce ne sont pas des individualités. C'est ce que j'ai dit aux équipes d'Epicure. Dans le passé, j'ai toujours mis l'équipe au centre de tout, plus que l'individualité d'une personne.



© MAKI MANOURKAN

Par ailleurs, je suis au quotidien avec eux, mais pas seulement au passe pour annoncer les commandes. Je tourne avec mes collaborateurs, je fais le tour des postes, voir comment ils travaillent.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune chef aspirant à l'excellence ?

Il faut être très persévérant. C'est un vrai métier, la gastronomie. C'est un métier qui demande du haut niveau. On a tous connu des périodes ou des choses sur lesquels on était moins performants, il faut donc toujours rester humble et curieux. Et regarder tout ce qui nous entoure. ■

Changement de chef au Bristol où Arnaud Faye dirige désormais le restaurant triplement étoilé Epicure.

■ Epicure

112, rue du Faubourg Saint-Honoré, 8^e.
www.oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/



© THOMAS DHELLEMMES