



CITY GUIDE

La recette étoilée de... **ARNAUD FAYE**

Le chef de 46 ans nous livre une de ses recettes emblématiques, alors qu'il vient de prendre les commandes d'Épicure, le restaurant triplement étoilé du Bristol Paris.

Arnaud Faye's star recipe
The executive chef at Le Bristol hotel's three-star restaurant Épicure shares one of his signature recipes.

PAR THOMAS LE GOURRIEREC

Saint-Pierre au poivre de verveine et oseille, carottes du jardin

Saint-Pierre with verbena pepper, sorrel and carrots

Pour 4 personnes :

1. Éplucher une trentaine de mini carottes boules, jaunes et pourpres et les cuire en les faisant fondre en cocotte avec 30 g de beurre, 50 cl de jus de carotte, 2 feuilles de verveine et 2 zestes de citron.
2. Pour compléter la garniture, préparer une purée en étuvant en cocotte 250 g de carottes jardinières, puis en mixant finement avec 25 g de beurre et 10 g de gingembre.
3. Préparer la sauce avec 500 g d'arêtes de poisson plat taillées en petits morceaux à faire suer dans 50 g de beurre. Déglacer au vin blanc (50 g), réduire de moitié, puis mouiller avec 50 cl de jus de carotte. Porter à frémissement pendant 30 min, passer au chinois et réduire à consistance nappante. Infuser avec les herbes et le gingembre durant 10 min, puis filtrer et monter au beurre.
4. Cuire 4 pavés de Saint-Pierre meunière dans du beurre, 2 min de chaque côté, dresser et associer avec différentes oseille pourpre et oxalis.

For four people:

1. Start with 30 multicoloured baby carrots (peeled); steam in a casserole with 30g butter, 50cl carrot juice, 2 verbena leaves and zest of 2 lemons.
2. Prepare a puree by steaming 250g of garden carrots in a casserole, then blend finely with 25g of butter and 10g of ginger.
3. Prepare a sauce with 500g of turbot or flatfish cut into small pieces and browned in 50g of butter. Deglaze with 50g of white wine, reduce by half and add 50cl of carrot juice. Boil for 30 minutes, then strain through a fine sieve and reduce to a glossy consistency. Infuse with herbs and ginger for 10 minutes, strain and whisk in the butter.
4. Cook four turbot meunière steaks in butter for 2 minutes on each side, then arrange on a plate and combine with purple and green sorrels.



MAKI MANOUKIAN; THOMAS DIELEMMES/PRESSE

SA NOUVELLE MAISON HIS NEW HOME

Le décor au classicisme élégant et réconfortant d'Épicure, l'un des meilleurs restaurants de la capitale, n'a pas bougé avec son marbre, ses lustres, son mobilier Louis XVI et ses moulures. Le chef s'applique depuis son arrivée à dynamiser les grands classiques de la cuisine française avec l'audace qui le caractérise. « *Quitte à déboussoler parfois* ». Le restaurant propose un menu entièrement végétal (280-340 €), gourmand et ancré dans le terroir francilien et deux autres en 8 et 6 services (490-340 €), principalement tournés vers la mer

The elegant, comfort of Épicure, one of the capital's finest restaurants, remains unchanged, with its marble, chandeliers, Louis XVI furniture and moldings. With his menus (€340-€490), the chef is determined to revitalize the great classics of French cuisine with his characteristic boldness. "*Even if it sometimes means surprising the guests!*". The restaurant also offers an all-vegetable menu (€280-€340) that is both gourmet and rooted in the region.

SA CUISINE HIS CUISINE

Le chef aux 6 étoiles obtenues dans divers restaurants au fil de sa carrière, Meilleur Ouvrier de France (en 2018), se plaît à dérouter ses convives en proposant des associations audacieuses, sans verser dans trop de complexité inutile. Sa patte : l'excellence (des produits, des cuissons et des sauces) et les saveurs pures, franches. Son originalité : travailler plusieurs goûts dans une même assiette, passer de l'amertume à l'acidité au piquant pour voir le plat évoluer en bouche comme un bon vin. Ainsi ce lièvre proposé avec de la betterave à la rose centifolia ou cette Saint-Jacques travaillée avec caviar et gnocchis de cresson. Une expérience culinaire de très haut vol.

The chef, who has won 6 stars in various restaurants over the course of his career and Best Craftsman of France (in 2018), likes to propose daring combinations, while avoiding too much complexity. He favours excellence (in products, cooking and sauces) and pure, bold flavours. His trademark: offering several tastes in the same dish, such as bitterness, acidity and spiciness, so that it evolves on the palate like a fine wine. The aim is to provoke different emotions. Like the hare with beet and centifolia rose, or the scallops with caviar and watercress gnocchi. A culinary experience of the highest order.

112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8^e (01 53 43 43 40).

  Miramesnil



Les adresses sont à retrouver sur Mapstr p. 52 et sur parisaeroport.fr