



LE BRISTOL
PARIS



Paris, juillet 2021.

LA RENTREE ETOILEE DU BRISTOL PARIS.

Les restaurants étoilés du Bristol Paris signent leurs retours. Dès le 29 août pour la brasserie 114 Faubourg et le 1^{er} octobre au soir pour le triple étoilé Epicure.

Cette fois-ci, ça y est ! Il est désormais possible de réserver une table dressée de vaisselle fine, de fleurs et de couverts lustrés, parcourir les menus comme on lirait un guide de voyage au pays des sens, et laisser les grands Chefs nous emmener sur les chemins d'altitude de la gastronomie d'exception. Le Bristol Paris rouvre ses restaurants étoilés, et nos yeux brillent déjà.



Au mythique Epicure ou au trépidant 114 Faubourg, Eric Frechon, les commis, les maîtres sauciers, les Chefs de partie et les pâtisseries s'activent en coulisses, tandis qu'en salle, les maîtres d'hôtel et les sommeliers s'apprentent à mettre en scène le grand ballet de la haute gastronomie.

Le rideau se lève, le spectacle va bientôt commencer.

Comme on retrouve la douceur du soleil après les longs mois d'hivers, on redécouvre les saveurs de ces plats emblématiques, et l'on réalise alors combien elles nous ont manquées. La chair finement iodée d'un *Œuf King Crab* magnifiée d'une mayonnaise aux notes audacieuses de gingembre, ou le miracle de macaronis qu'Eric Frechon a eu le génie de farcir d'artichaut, de foie gras et de truffe noire.



A la brasserie chic 114 Faubourg, la salle tapissée de dahlias retrouve son atmosphère joyeuse et éclectique, et le déjà culte *Pâté en croûte de canard et foie gras*, ses *exquises betteraves acidulées*.

Sur les tables triplement étoilées d'Epicure, le caviar nous dévoile à nouveau, caché sous sa robe noire, un divin secret de pomme de terre en mousseline. Quant à la spectaculaire Poularde cuite en vessie, elle nous résume à chaque bouchée, pourquoi la gastronomie Française a été classée au patrimoine mondial de l'humanité.

Car le retour des tables étoilées du Bristol, c'est la célébration de l'art de vivre à la Française, unique au monde, de l'excellence, de la créativité et des plaisirs d'exception. C'est aussi l'arrivée dans ces cuisines, de son nouveau Chef Pâtissier. Le très inspiré Pascal Hainigue emmène pour la première fois ses accords sucrés au firmament de la pâtisserie française, et l'on rêve déjà de son dessert *Pamplemousse rose, sorbet au yaourt, crispy de miel de fleurs et pollen*.

Pour Eric Frechon, *"Retrouver le service en salles, c'est bien plus que cuisiner des recettes d'exception, c'est renouer avec l'essence même d'une grande table : emmener nos clients en voyage vers des accords que nous avons adoré explorer, leur offrir ces plats qu'ils n'oublieront pas, et recevoir en retour la plus belle des récompenses, celle de les voir quitter nos tables les yeux aussi remplis d'étoiles que nos assiettes."*

*Les réservations sont recommandées pour le 114 Faubourg et requises pour Epicure.
Une tenue correcte ainsi que le port de la veste sont demandés à Epicure.*

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

