LE BRISTOL
PARIS

EPICURE
NOUVEAU CHEF, NOUVELLE HISTOIRE

Comme une renaissance, Epicure, la table triplement étoilée du Bristol Paris,
s'apprête à écrire un nouveau chapitre de son histoire.

Le Chef Arnaud Faye dévoile une expérience gastronomique contemporaine fondée sur le savoir-faire et la noblesse de l'artisanat à travers une carte infusée de couleurs et de légèreté où le végétal est roi.
Pour sublimer un légume, il faut d'abord qu'il soit exceptionnel. Alors, le Chef laisse la nature dicter sa loi.
Désormais, l'excellence n'est plus d'avoir tout, tout le temps, mais seulement lorsque la terre a jugé bon de nous l'offrir.

Passionné des régions françaises et de leurs terroirs,
Arnaud Faye sait que la grande cuisine repose sur des producteurs engagés, confidentiels et surtout locaux.
"Une question de confiance" dit-il "en ceux qui respectent la nature, ses richesses et ses cycles,
sans troubler leurs rythmes propres".

Alors, il s'entoure des meilleurs, patiente et récolte sur tout le territoire le fruit de leur travail au moment opportun. Des produits vrais, insoupçonnés et déroutants comme l'hysope, une plante méconnue de garrigue. Mariée à un melon Charentais, elle transcende le goût du homard de la Côte d'Opale, pêché par Jérôme Charlet, qui l'accompagne. Ou encore la cardamome noire, débusquée par Arnaud Lory, qui vient s'unir à un pigeon rôti de Pornic. Des assiettes précises et surprenantes, construites autour de légumes en majesté, où les viandes et les poissons joueraient presque les seconds rôles.

La nouvelle carte d'Epicure signée Arnaud Faye,
est à découvrir courant septembre

À propos d'Arnaud Faye

Ses valeurs fondamentales et constitutives, Arnaud Faye les puise en Auvergne. Ayant grandi dans le Puy de Dôme, c'est entouré d'une nature qui chaque saison dévoile ses trésors que son goût pour le végétal se façonne. La terre, les légumes, les producteurs influencent déjà sa cuisine délicate et toute en légèreté, où chaque goût est respecté pour mieux être sublimé. Son talent grandit sous de bonnes étoiles, du Buerehiesel d'Antoine Westermann à Strasbourg au Relais de Bernard Loiseau à Saulieu. C'est là qu'il affirme son art des sauces complexes et son amour des richesses régionales, mais aussi son envie de transmettre ces gestes qu'il a lui-même appris des plus grands.

A seulement 29 ans, il devient Chef de l'Espadon du Ritz Paris qu'il couronne de deux étoiles au Guide Michelin, aux côtés du Chef Michel Roth. Il auréole ensuite de deux nouvelles étoiles L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. C'est ensuite à Èze, au Château de la Chèvre d'or, qu'il choisit de hisser sa cuisine toujours plus haut. Il y accrochera deux étoiles au-dessus de la Méditerranée durant 8 ans. En 2019, il devient Meilleur Ouvrier de France.

INFORMATIONS PRATIQUES

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

instagram.com/OetkerCollection
facebook.com/OetkerCollection
linkedin.com/OetkerCollection

OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels

L'APOGÉE COURCHEVEL
CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA CÔTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA
JUMBY BAY ISLAND ANTIGUA – WEST INDIES
BRENNERS PARK-HOTEL & SPA BADEN-BADEN
EDEN ROCK ST BARTHS
THE LANESBOROUGH LONDON
THE WOODWARD GENEVA
HOTEL LA PALMA CAPRI
LE BRISTOL PARIS
THE VINETA HOTEL PALM BEACH
HOTEL DU CAP-EDEN-ROC CAP D'ANTIBES
PALÁCIO TANGARÁ SÃO PAULO