



Gagnant du mercato gastronomique 2024, Arnaud Faye, 46 ans, pourrait rouler des mécaniques. C'est mal le connaître ! Au contraire, l'homme qu'on rencontre est cool, calme et concentré. « Remplacer Eric Frechon (25 ans au Bristol et 15 ans de 3 étoiles Michelin, ndlr) était un défi. Le processus a pris du temps et la feuille de route est ample, englobant toute la restauration de l'établissement », explique-t-il en ajoutant lui-même la sauce dans une assiette pendant la prise de vue. Autrement dit, une brigade de 380 personnes à piloter entre la table gastronomique Épique, la brasserie de luxe le 114 Faubourg, les banquets, le Café Antonia, le room service, les ateliers : chocolaterie, boulangerie, fabrique de pâtes... « Je ne suis pas là pour tout changer mais pour faire évoluer l'ensemble selon ma vision », précise-t-il, col de MOF 2018 autour du cou.

Subtilité, esprit et produits d'exception

Si le changement est discret pour les clients tant le service reste parfait et les assiettes gourmandes, on perçoit tout de même des différences. Suite à son séjour à Eze, où cet Auvergnat d'origine dirigeait les cuisines de La Chèvre d'Or* * entre 2016 et 2024, l'huile d'olive a remplacé la crème et le beurre ; le végétal est également plus présent, à l'image d'une composition homard/melon qui évoque les jardins exotiques de Monaco ; de légers pas de côté sont osés, tel le lapin de Bourgogne mis à la carte du palace, rehaussé d'aubergine, de marjolaine et d'un jus fumé... Rien de brutal donc, mais de la subtilité, de l'esprit et des produits d'exception. « C'est un sujet qui me tient à cœur, avoue celui qui continue à passer lui-même de nombreuses commandes. Le lien avec nos producteurs est essentiel, et je vois désormais le luxe comme la chance de bénéficier d'une dimension humaine, de profiter des meilleurs produits au moment opportun. »



« Remplacer Éric Frechon était un défi. Le processus a pris du temps et la feuille de route est ample, englobant toute la restauration de l'établissement »

Écrire une nouvelle étape

Chez Épicure, les assiettes sont autant d'œuvres d'art dont le dressage retient (presque) la fourchette, avant d'être soigneusement nettoyées tant les sauces sont délicieuses ! Au 114 Faubourg, la brasserie chic, la carte confiée au chef exécutif Vincent Schmit évolue tous les mois, alignant en ce moment une bluffante tartelette aux escargots et champignons, un agneau confit et poêlé d'une gourmandise folle ou un irrésistible dessert aux poires et marrons. Autant de merveilles à refaire à la maison grâce aux recettes qu'il nous a confiées. Facile de créer ? « Oui, parce que l'équipe est solide et désireuse d'écrire avec moi cette nouvelle étape », affirme celui qui se passionne tant pour le coaching que le vélo, se dit heureux de revenir dans la capitale, aimant pourtant filer à Saint-Barth « pour souffler et retrouver les copains chefs ». Le shooting se termine. Le chef, formé par les plus grands (Antoine Westermann, Michel Roth au Ritz, etc.) porte lui-même un guéridon emprunté pour les photos, souriant devant le léger embarras du personnel. « Le Bristol est un palace extraordinaire où tout est en place, semblant se jouer du temps qui passe... Le meilleur reste à venir », affirme-t-il en nous serrant la main d'une poignée ferme. Pour lui comme pour tous ses clients !

**Épicure, 112 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8^e (01 53 43 43 40). oetkercollection.com/fr
Le 114 Faubourg, 114 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8^e (01 53 43 44 44).**