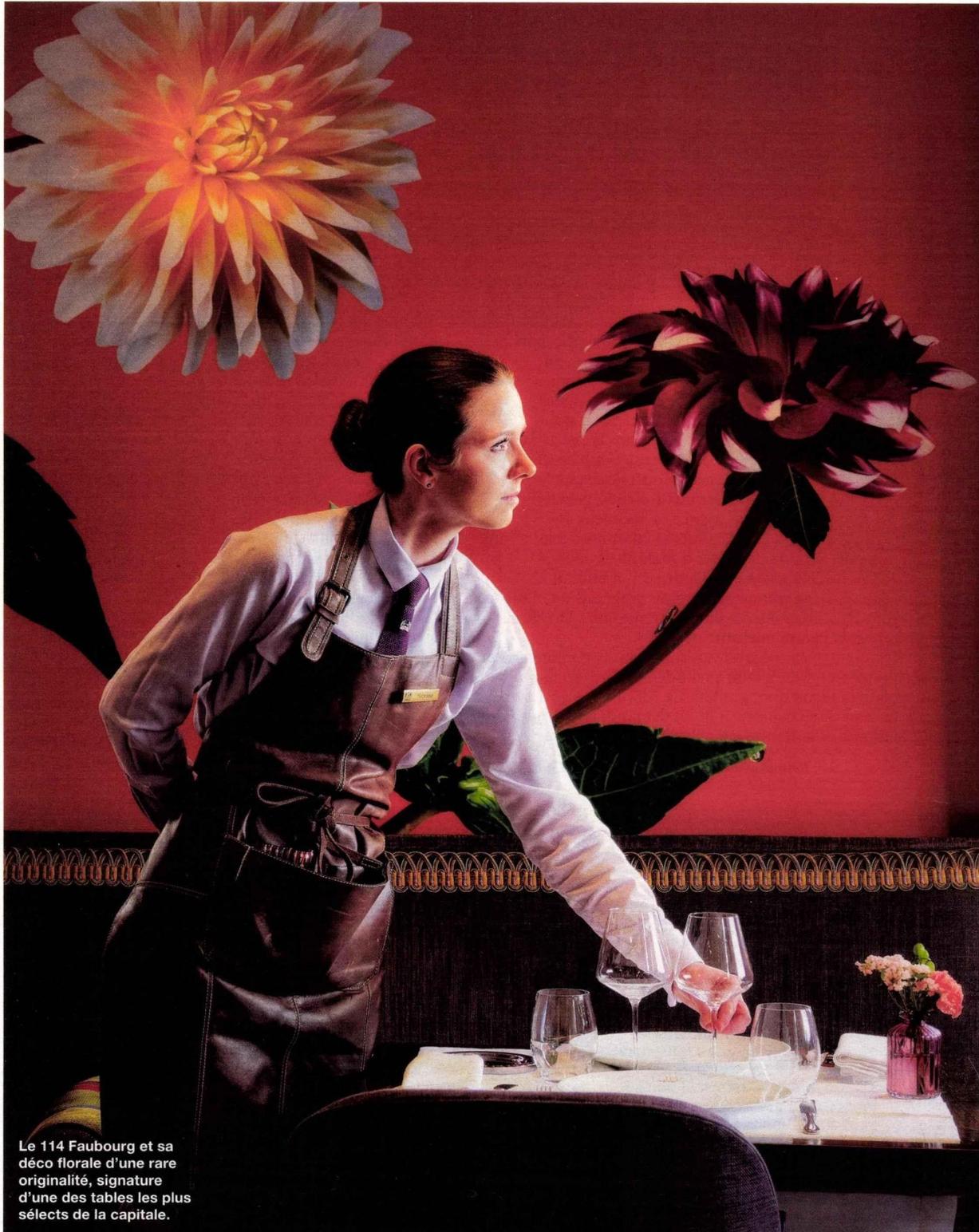




Carnets de voyage



Le 114 Faubourg et sa déco florale d'une rare originalité, signature d'une des tables les plus sélects de la capitale.



Paris

LE BRISTOL A 100 ANS, LA LÉGENDE D'UN SIÈCLE !

*L'iconique hôtel du faubourg Saint-Honoré célèbre son centenaire
avec la discrétion qui convient au plus secret des palaces parisiens.*

Par Philippe Vigié Desplaces (texte) et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)

“Nous ne ressemblons à personne, nous cultivons notre style sans complexe”

L y a encore un vrai chic à se rendre au Bristol, un je-ne-sais-quoi qui appartient au monde d'hier, attaché à ce seul grand hôtel parisien. Le lobby, tapisseries fleurdelisées, canapés de velours à frange, cartel et table de chasse, fait office de frontière entre le monde réel et un autre plus imaginaire, nourrit de fantasme, de luxe et de bienveillance. Tout d'un coup Paris s'éteint, tandis qu'à la lueur des appliques en bronze doré s'illumine l'hôtel. Moisson d'œuvres d'art, gerbes de fleurs, tapis persan, tout ici à un prix (très élevé), mais semble vous appartenir. « *Bienvenue au Bristol* », souffle un voiturier, balayant le visage de son interlocuteur d'une bise légère, presque printanière. Peut-être un des rares établissements de sa catégorie à ne pas avoir sacrifié sa déco au standard de la mondialisation, qui font que d'un coin à l'autre de la planète, on a cette désagréable impression d'être toujours au même endroit. Le Bristol reste au contraire arrimé à ce « lustre désuet » qui fait flotter un parfum de nostalgie dans chaque chambre, rafraîchie de touches plus contemporaines. Cent quatre-vingt-huit au total, dont une bonne moitié sont des suites. Aucune ne se ressemble, même si toutes ont un style indémodable, gravures d'époque, épais rideaux fleuris, mobilier ancien, guéridons juponnés et lustres à pampilles. Une leçon de classicisme français, jugée parfois dépassée, enfouie au fin fond des traités de décoration, mais dont on a toujours beaucoup à apprendre. Les amateurs de tendances iront voir ailleurs... Parfois, on se retrouve nez à nez avec un élément plus fantaisiste. Comme dans la suite Honeymoon, au mur une fresque en papier béton signée de l'artiste contemporain Rybaltchenko, ou dans la suite impériale, avec cette irrésistible couverture léopard qui recouvre certains fauteuils. « *Nous ne ressemblons à personne, nous cultivons notre style sans complexe* », explique Luca Allegri, président-directeur général, pas peu fier, au moment des fêtes, d'accueillir (sans procès) une crèche napolitaine dans le lobby. L'icône mascotte, un « aristochat », prénommé Socrate, en ronronne de plaisir. Le félin a ses têtes : « *Il déteste les enfants, parce qu'ils lui tapent sur la tête et lui tirent la queue* », se plaint une des hôtes d'accueil. Ainsi va la vie du Bristol.

DEUX PROPRIÉTAIRES EN UN SIÈCLE

Tout d'abord chassons de notre esprit une idée reçue. Non. Le Bristol ne doit pas son patronyme à la petite carte de visite du même nom, mais à un évêque et aristocrate anglais, épris d'art et de voyage : sir Frederick



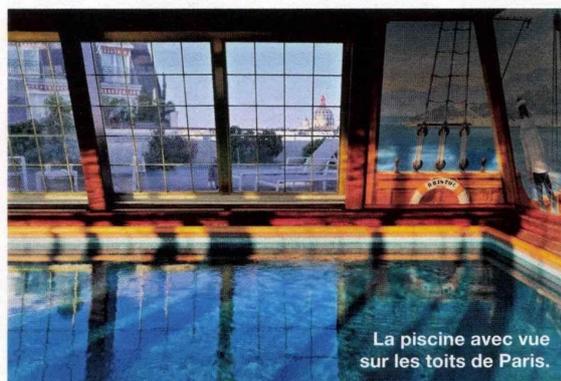
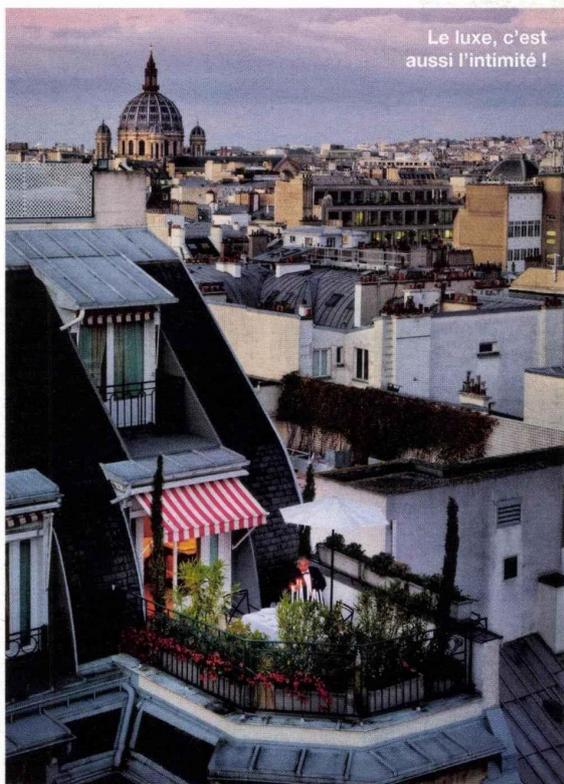
Tapiserie, table basse et fauteuils crapaud en velours cramoisi, le chic décalé du Bristol...



Le seul palace à Paris qui meule le grain et produit sa propre farine.

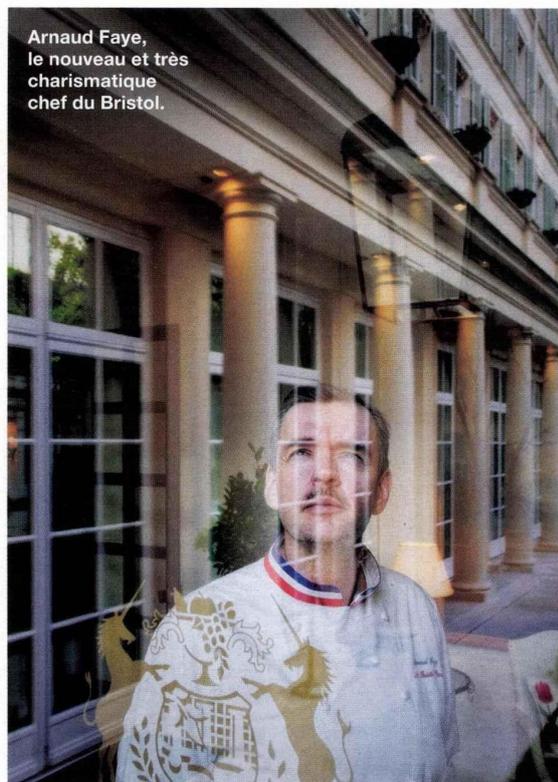


La suite Impériale et ses touches de fantaisie parfaitement maîtrisées.





Dans l'assiette
d'Épicure, table
triplement
étoilée Michelin.



Arnaud Faye,
le nouveau et très
charismatique
chef du Bristol.



L'extension du Bristol
sur le jardin
à la française.



Sous les pampilles
du lustre sommeille un
certain art de vivre.

“J’ai été séduit par l’esprit du lieu, cette mise en valeur du savoir-faire de la main, qui est l’identité du Bristol”

Hervey, 4^e comte de Bristol (1730-1803). Par un étrange mimétisme patronymique, plus de 200 hôtels dans le monde porteraient son nom... À Paris, le premier à s'appeler Bristol, s'ouvre en 1816, place Vendôme et ferme cent ans plus tard, victime de la concurrence du Ritz. Hippolyte Jammet, – son père possédait de grands cafés –, récupère le nom et le donne au futur palace qu'il construit en 1925 sur l'emplacement de la demeure du comte Jules de Castellane. Tous les hôtels de cette époque racontent à Paris la même histoire. On y croise un monde de rois et de reines, de princesses du music-hall, de duchesses du grand écran, de virtuoses de la finance et des arts. Le sel d'un siècle qui passe d'un palace à l'autre, dans une farandole légère et joyeuse. Citons tout de même Joséphine Baker qui fête au Bristol le cinquantième anniversaire de sa carrière ou Woody Allen qui fait entrer l'hôtel dans son film *Minuit à Paris*.

DISCRÉTION ET COURTOISIE

Le centenaire d'un palace est toujours l'occasion de rechercher quelques anecdotes « croustillantes », qui n'en ont parfois que le nom... Limitons donc notre quête à celle liée à la période de l'Occupation et à la chambre 106, où fut caché de 1942 à 1945 l'architecte juif Léo Lerman, promis à la déportation, s'il se faisait arrêter. Prudemment, le patron du Bristol fera effacer des registres le numéro de la chambre et finira par confier au reclus des travaux d'embellissement, dont il visite le chantier nuitamment. On lui doit la superbe grille en fer forgé, au bas du grand escalier, dessinée à la barbe des Allemands... Fait extraordinaire, Le Bristol ne connut que deux propriétaires en un siècle. Les Jammet jusqu'en 1978 et les Oetker qui prirent le relais et l'agrandirent. Très investie, la famille a pour ADN une sobriété tout allemande un peu à la Angela Merkel : « *Quand un membre de la famille descend dans l'hôtel, il ne demande jamais à occuper la plus belle chambre, mais la chambre qui reste...* », confie un employé. Une discrétion qui est la valeur cardinale d'un établissement dont l'organisation est semblable à celle d'un village. Certes sans clocher, ni mairie, mais dont les corridors sont des rues et les paliers des places. On y prend la pose devant un miroir pour atteindre l'ascenseur, le seul transport en commun, dans un lieu qui ne l'est pas vraiment. Ce gros bourg imaginaire possède son meunier, sa boulangerie, sa blanchisserie, sa quincaillerie et ses jardins. On y croise des « habitants » en uniforme, 650 bristolien(ne)s (ainsi désignés dans le groupe Oetker), peuple de service qui parle la même langue. Celle de la courtoisie, de plus en plus étrangère à notre époque, presque une langue morte...

À chaque étape de la vie de l'hôtel, on en mesure la compétence. À commencer par celle d'Arnaud Faye, arrivé récemment à la tête d'Épicure, le célèbre étoilé Michelin. « *J'ai été séduit par l'esprit du lieu, cette mise en valeur du savoir-faire de la main, qui est l'identité du Bristol*, explique ce chef charismatique, à la tête d'une brigade de 130 personnes, pâtisseries, chocolatiers, maître d'hôtel ou serveurs, creusant sa différence avec son prédécesseur. *On travaille beaucoup plus sur le végétal, les goûts, les sauces allégées, car je veux une cuisine moins grasse avec des plats classiques mais d'aujourd'hui* », résume encore celui qui étend son nouveau règne jusqu'au 114 Faubourg, la brasserie et le Café Antonia, véritable agora de la douceur de vivre, entre cour et jardin. Dans les sous-sols de l'hôtel, un dédale de couloirs, éclairé par des néons, conduit à l'intendance : une fromagerie, une cave, une chocolaterie et un fournil. On y meule les grains de blé pour fabriquer sa propre farine. Unique dans l'hôtellerie parisienne. Quant aux fleurs qui embellissent partout Le Bristol, elles mobilisent cinq personnes. À chaque chambre son bouquet, selon un code couleur en lien avec le ton dominant de la pièce. Et pour l'hôtel une note salée : « *Certains mois on peut monter jusqu'à 45 000 €* », confie Philippe Guillot à la tête du service.

La vieille dame qui fête son centenaire possède quand même quelques faiblesses, comme une piscine (trop) loin du spa, cinq étages les séparent et un sauna microscopique où deux personnes entrent à peine... Côté service, Le Bristol a ceci d'agaçant qu'on cherche la faute et qu'on ne la trouve pas. Dès l'entrée dans le lobby, on assiste à un ballet parfaitement réglé de voituriers, de chasseurs, de bagagistes, réceptionnistes et concierges. Chacun sanglé dans son uniforme, large cape pour les uns, cols romains pour les autres. Tous armés de patience et de sourires dans cet esprit de famille qui est la marque de l'hospitalité bristolienne. « *C'est un hôtel où le personnel reste et où 65 % des clients sont des habitués qui parfois viennent depuis plusieurs générations* », explique Jean-Marie Burlet, directeur de la relation clientèle. Jacqueline de Ribes, Bethy Lagardère ou le duc d'Arenberg auraient ici leurs habitudes. Jadis le comte de Paris, dont le petit-fils vient chaque 21 janvier déposer une rose au pied du buste de Louis XVI, à l'entrée du Café Antonia. « *Un rituel de famille* », commente Jean-Marie Burlet. Un de plus... ■

Philippe Viguié Desplaces

Le Bristol (01.53.43.43.00 ; Oetkercollection.com), chambre à partir de 1 431 €. Restaurant Épicure (menu à 360 € en six séquences). Livre du centenaire : *Le Bristol Paris Ode à un art de vivre* (Flammarion), 75 € (parution en septembre 2025).