



## LE BRISTOL, CENT ANS DE MÉLODIES EN SOUS-SOL

À rebours des étapes m'as-tu-vu de la capitale, le palace qui voisine l'Élysée brille par sa vision d'un luxe discret et ses multiples savoir-faire. À l'occasion de son centenaire, nous avons poussé la porte de ses arrières-cuisines à la découverte de son insoupçonnée vie souterraine.

Par Laurent-David Samama

**D'**un pas souple, il bondit de consoles en fauteuils Louis XVI et slalome entre les imposants vases et tapisseries du lobby, un royaume sur lequel il règne en maître. Voici Socrate, sacré de Birmanie au regard bleu hypnotisant. De l'aveu même de Tony Le Goff, chef concierge du *Bristol*, «*le plus célèbre des résidents permanents, devant les acteurs de Hollywood, les présidents et autres têtes couronnées!*» En ces lieux, le félin à la robe de neige aux nuances de gris est chez lui. Lorsque la presse internationale ne vient pas déranger sa paisible routine, le personnel s'incline à son passage, en signe de révérence. Sur le site de l'hôtel, Socrate a même droit à sa page dédiée.



De gauche à droite, le chef Arnaud Faye, dans ses cuisines de l'*Épicure*, le restaurant trois étoiles du palace *Le Bristol*; la salle du restaurant; l'escalier Matignon et le lobby de l'hôtel.

Ce jour-là, le chat mascotte fait la sieste sur le comptoir en marbre de la réception. À son réveil, il observe, interloqué, des stars de la K-Pop attendues par des hordes de fans massées derrière la porte tambour. C'est la fin de la fashion week dans la capitale et les hôtes de prestige, venus « avec la garantie de la plus grande discrétion, en ayant toujours cette impression d'être ici comme à la maison », remballent leurs malles Goyard et leurs rolling trunks Louis Vuitton\*. Alors qu'aux départs succède l'afflux des nouveaux arrivants, en coulisses, c'est une vie souterraine aux allures de ballet qui se met en branle, des cuisines et dans les sept sous-sols. Une vibronnante et insoupçonnée face cachée de l'iceberg habituellement tenue hors du regard de la clientèle.

En nous conduisant vers ses cuisines, le chef étoilé Arnaud Faye, nouvel homme fort à la tête de l'*Épicure*, nous fait pénétrer dans un univers d'ordinaire tenu secret. « On n'a pas l'impression

comme ça mais c'est presque une petite ville qui s'affaire sous terre! » Après avoir poussé une discrète double porte puis emprunté un sas destiné à étouffer les bruits de l'extérieur, on débouche sur une pièce maîtresse : la cuisine.

#### LA CUISINE COMME VAISSEAU AMIRAL

Dans ce vaste ensemble, les chromes scintillent. Dès les premières heures de la matinée s'exhalent les arômes des recettes du jour. Après la préparation du room service et des petits-déjeuners, c'est déjà au déjeuner que s'affaire la brigade dirigée par le chef exécutif du *Bristol*. Succédant à l'iconique Éric Frechon, dont le départ avait secoué le microcosme gastronomique, Arnaud Faye, également Meilleur ouvrier de France, avait déjà marqué de son empreinte des institutions telles le *Ritz* ou bien encore *La Chèvre d'Or*, à Èze, dans les Alpes-Maritimes. Reste que l'on ne prend pas les rênes d'une brigade comme celle du *Bristol*

sans préparation. « Une telle maison impose de hauts standards. En arrivant ici, j'avais déjà deux étoiles. L'*Épicure* d'Éric Frechon en avait trois, la table du "114 Faubourg", une également. Il pourrait y avoir une certaine pression... Que j'accepte bien volontiers! Pour moi, le Michelin est un jeu et j'ai envie d'évoluer au plus haut niveau. Les attentes sont là et l'objectif est d'aller vers l'excellence, pour la satisfaction des clients. »

Pour ce faire, le chef pluri-étoilé pourra compter sur une vaste brigade de 130 personnes, autant « de grands professionnels » dont la réputation n'est plus à faire. « L'enjeu c'est de tirer tout ce petit monde vers le haut grâce au management, lui donner un élan pour permettre aux talents de s'exprimer. » Depuis son bureau vitré niché au milieu des cuisines, Arnaud Faye observe ses équipes s'affairer. Son rôle ne se limite pas uniquement aux plus hautes sphères culinaires; il s'étend également à tous les points de vente du

e

FRANCK JIÉRY MAGI MANDOUJIAN

CLAIRE COGANO LUCILE GODDET

**LE BRISTOL  
EN CHIFFRES**

**650**  
bristolien

**70 000**  
croissants  
et pains au  
chocolat

**11 000**  
ampoules

**6**  
ruches

**100 000**  
bouteilles  
de vin

palace, du *Café Antonia* à la brasserie *114 Faubourg*, en passant par le service des banquets et le room service. Point culminant de la charge qui est désormais la sienne, le restaurant gastronomique *Épiqueur*, exigeant joyau de l'établissement. « *Après quelques mois de statu quo, il s'agissait de repartir d'une page blanche tout en tenant compte de l'histoire de la maison, reprend le principal intéressé. Il y a ce côté classique, cette cuisine bourgeoise, très française, prisée par les clients. L'idée était d'accentuer ces aspects, en mettant ma patte, en veillant également à la mise en avant des producteurs locaux et d'artisans. Résultat: quand on attaque les apéritifs, on a du Saint-Louis pour la cristallerie, du Christofle pour l'argenterie, de la porcelaine... Les verres viennent de chez Lalique. Nos nouvelles assiettes seront bientôt signées par une jeune artiste très douée, Léa Maleh.* »

Premier hôtel français à avoir reçu l'appellation « palace », *Le Bristol* a fait le choix

de pousser à son paroxysme sa volonté d'internaliser les savoir-faire. Pour le mesurer, il faut s'enfoncer plus loin encore dans les entrailles du dédale, pousser quelques portes et descendre un escalier éclairé au néon.

**DU FAIT MAISON DANS LE MOINDRE DÉTAIL**

Aux premier et deuxième sous-sols, à l'endroit où se situaient jadis un parking et quelques espaces destinés au stockage, trônent désormais plusieurs « ateliers » thématiques. Une boulangerie dotée de son propre moulin à meule de pierre spécialement conçue pour l'occasion. « *Pour ne rien perdre de leur palette d'arômes, les blés anciens sont moulus quelques secondes avant la panification* », nous précisons-t-on. À quelques mètres, dans l'ancre d'Il Pastificio, le nouvel atelier entièrement consacré « à l'art des pâtes », la Romaine Cristina Ternullo fournit l'épicerie de l'hôtel et toutes ses tables en fusilli, pipe rigate et



La suite Honeymoon, au décor contemporain avec sa fresque pensée par le dessinateur Dimitri Rybaltchenko, qui collabore avec les grandes maisons françaises.

gnocchis. La progression se poursuit. En s'enfonçant encore dans les entrailles du bâtiment, se dévoilent deux espaces qui font saliver les gourmets. D'abord, la cave d'affinage de la fromagerie, où les pâtes pressées et les croûtes fleuries sont patiemment sélectionnées, veillées et brossées, pour être proposées en fin de repas aux restaurants en surface. Puis une seconde cave, plus vaste et mystérieuse encore. « *Celle-ci renferme de véritables joyaux, s'enthousiasme Tony Le Goff, Pas moins de douze sommeliers y veillent sur ce qui fait notre fierté: 100 000 bouteilles et autant de vins exceptionnels que nos équipes accordent selon les plats, l'atmosphère et les occasions! Pour nos clients amateurs de grands crus, c'est un passage obligé!* »

**« LA QUINTESSENCE DU LUXE DISCRET »**

Né en 1925, en même temps que les années folles et le mouvement Art déco, *Le Bristol Paris* fait, cent ans plus tard, office d'institution parisienne. Fondé initialement par la famille Jammet, puis racheté en 1978 par la famille allemande Oetker, le lieu, imprégné d'une chaleur sincère, est progressivement devenu le refuge privilégié des grandes fortunes familiales et de puissants en quête de discrétion. « *«Le Bristol Paris» incarne l'art de l'intangible, la quintessence du luxe discret, explique Luca Allegrì, son directeur depuis 2016. Nos équipes déploient autant d'énergie à répondre aux attentes de nos hôtes qu'à les surprendre avec des attentions délicates et inattendues.* »

Dans un contexte d'après-Covid qui a vu les touristes du monde entier redécouvrir l'atmosphère parisienne, le palace a su habilement se démarquer en misant sur le sur-mesure et en incarnant le nec plus ultra de l'hospitalité à la française. Un positionnement qui attire logiquement la clientèle américaine, grande habituée des lieux, mais également de nouveaux marchés comme l'Inde ou le Brésil. « *Tous les voyants sont au vert, se félicite Allegrì, 2022 et 2023 furent des années record et 2024 a été un millésime exceptionnel. L'effet J.O. a marché à plein, les touristes ont redécouvert Paris et sa magie.* »

Si, en 2016, le chiffre d'affaires de l'hôtel atteignait 62 millions d'euros, il s'élève désormais à 107 millions, « *une performance tirée par le secteur food et gastronomie (35% du chiffre) et par le prix moyen des chambres* ». À en croire la direction, c'est aussi et surtout la propension du palace à incarner un pôle stable dans un monde en perpétuelle évolution qui expliquerait son succès. Le lieu promet une

## UN CENTENAIRE FÊTÉ EN GRANDE POMPE

Pour célébrer ce siècle, *Le Bristol* multipliera les événements toute l'année : soirées de gala, programmation estivale riche en surprises, dîners d'apparat et nouvelle identité visuelle déployée sur une série d'objets de quotidien. Les boîtes d'allumettes, stylos, papier à en-tête, deviendront collecteurs. Plus pointue, une collaboration avec la marque Sporty & Rich suscite un enthousiasme non feint chez les férus de mode. Citons aussi le maître cirier Trudon qui,

pour la première fois de son histoire, a mis son savoir-faire à disposition du palace. En résulte un parfum aux notes de musc blanc, vétiver et cèdre, décliné en bougie (photo) et en vaporisateur. S'ajoutent à ce dispositif éclectique un disque vinyle aux couleurs des lieux, retraçant dix décennies comme autant d'univers musicaux, ainsi qu'un livre, publié à la rentrée 2025 chez Flammarion, imaginé comme un objet de récit et de contemplation.



esthétique conservatrice assumée quand la concurrence cède parfois aux mirages des tendances passagères.

Une volonté exprimée quelques mètres plus bas, dans une pièce qui interpelle ses rares visiteurs. En marge du va-et-vient des quelque 650 collaborateurs, s'y dévoile une bibliothèque pas comme les autres... Riche de centaines de petits tiroirs et autres casiers, elle cache un trésor oscillant entre les tons dorés et argentés : des clefs et des poignées pour ouvrir les chambres. Une curiosité « à l'ancienne », à l'heure où la plupart des hôtels ont opté pour des cartes magnétiques standardisées. Ici s'affairent David Colas et Gael Micucci, tous deux serruriers et menuisiers qui n'hésitent pas à changer les éléments défectueux sitôt que la maintenance l'exige. Sous leurs mains passent chaque année des milliers de clefs, celles des chambres, des bureaux, des commodes, des placards qui peuvent être refaites à neuf, à la demande. «*Nous, on est dans les starting-blocks, Il faut que ce soit brillant, tout le temps !*»

Dans les étages, les travaux de rénovation sont fréquents. À l'occasion du centenaire, le

palace a ainsi rénové deux de ses suites iconiques, la Honeymoon et l'Impériale, sous la houlette d'Elvira et Narcisa Oetker. La première, située sous les toits et proposant une vue sur la tour Eiffel, affiche un décor contemporain articulé autour d'une fresque pensée par le dessinateur Dimitri Rybaltchenko. L'œuvre de l'artiste ayant collaboré avec Hermès, Diptyque, Dior\* et Saint Laurent, évoque cette fois le mythe d'Éros et Psyché. Dans la vaste Suite impériale (320 m<sup>2</sup>, autour de 40000 euros la nuit), c'est désormais l'empreinte du peintre américain George Condo, grand habitué des lieux qui en fait son atelier à chacun de ses passages, que l'on retrouve. Le tout constituant un écrin où tous les métiers d'arts, des bronziers aux ciseleurs en passant par les tapissiers, sont représentés. Des abysses à la lumière, au *Bristol*, l'excellence à la française a de beaux jours devant elle!

\* Groupe LVMH, propriétaire des « Échos ».

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](https://lesechos.fr/weekend)