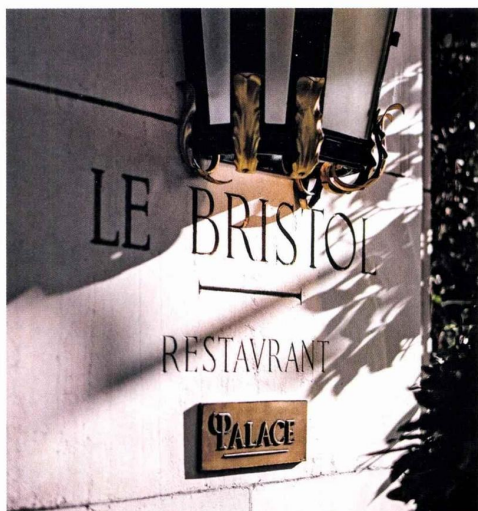




## FOOD STORY



## LE BRISTOL FÊTE SES 100 ANS

Rentrer dans le célèbre établissement parisien de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, ça fait toujours un « truc ». Ce truc ? Un supplément d'âme difficilement explicable qui, à la fois, nourrit les fantasmes et suscite un sentiment d'excitation « instant », comme dit la génération TikTok. « Bienvenue au Bristol », nous souffle le portier à l'entrée. Dorures, marbre, banquette en velours... A peine un pied dans le lobby que l'on est saisi par l'ambiance des années 1920, époque de son inauguration. Depuis cent ans désormais, l'institution française ne cesse de se réinventer tout en faisant vivre sa propre histoire. Aujourd'hui, pour célébrer son centenaire, le Bristol Paris invite la maison de champagne Krug à s'associer à l'univers du chef Arnaud Faye sur la terrasse d'été, au cœur du Jardin français. Résultat ? Une carte rafraîchissante composée de crudos (plats à base de mets crus) et d'une trilogie de pizzas au feu de bois qui se marient avec différentes cuvées, comme le Krug Grande Cuvée et le Krug Rosé. Un joli clin d'œil au titre de champion du monde de pizza obtenu par Arnaud Faye en 2024. Le chic discret dont l'établissement mythique a le secret. ♦ L.H.

Dès le 16 juin. 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup>.

