

Le Point

Style • Gastronomie

Arnaud Faye nommé nouveau chef exécutif du Bristol Paris

EXCLUSIF. Meilleur ouvrier de France, le chef 2 étoiles de La Chèvre d'Or à Èze, dans les Alpes-Maritimes, remplace Éric Frechon.

Par Hugo de Saint Phalle

Publié le 03/04/2024 à 10h01



Arnaud Faye vient d'être nommé chef exécutif du Bristol Paris. Il remplace Éric Frechon, parti il y a peu. © SP Bristol Paris

Et dernièrement, Éric Frechon et le Bristol Paris ont annoncé la fin de leur collaboration. Une aventure fructueuse de vingt-cinq années – dont les quinze dernières avec trois étoiles au compteur – clôturée par un ultime repas chargé en émotion.

Le palace de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, dans le 8^e arrondissement, propriété de la famille Oetker, vient d'annoncer aux équipes le nom de son remplaçant. Il s'agit d'Arnaud Faye, 45 ans, chef de La Chèvre d'Or à Èze (Alpes-Maritimes) où il avait succédé à Ronan Kervarrec en 2016.

Arnaud Faye, nouveau chef du Bristol Paris : « Forcément, on ressent une pression »

Depuis l'annonce du départ d'Éric Frechon, les rumeurs circulaient avec insistance dans le microcosme culinaire. Glenn Viel, en place à l'Oustau de Baumanière et juré de la saison 15 de *Top Chef*, David Bizet, le chef de l'Oiseau blanc au Peninsula ou encore Romain Meder, du Domaine de Primard, faisaient partie des noms cités, sans qu'aucun ne soit confirmé. Ce sera finalement Arnaud Faye, qui quittera ses fonctions de chef exécutif de La Chèvre d'Or le 4 mai prochain. Il arrivera au Bristol Paris entre la mi-mai et la fin mai.

« Je suis très honoré de la confiance que m'accorde la direction du Bristol Paris, Luca Allegri [le président-directeur général, NDLR] et la famille Oetker, nous confie Arnaud Faye. Très honoré aussi de prendre la suite d'Éric Frechon. Forcément, on ressent une pression. C'est un sacré challenge de lui succéder après autant d'années. C'est un chef que je connais et dont j'admire le travail et la carrière. J'aime sa cuisine très franche, très droite. Le but est de poursuivre dans cette excellence, de toujours mettre le produit en avant et d'y apporter quelques touches de modernité. »

Arnaud Faye, un profil expérimenté au Bristol Paris

En débarquant au Bristol Paris, Arnaud Faye aura en charge tous les points de vente du palace, dont le Café Antonia, le service de banquets ou le 114 Faubourg, la deuxième table de l'hôtel, auréolée d'une étoile. Évidemment, le maintien du standing du restaurant gastronomique Épicure est une mission essentielle pour le nouvel arrivant. « Nous voulons continuer à offrir ce qu'il y a de mieux, nous précise Luca Allegri. Et donc, oui, bien sûr, l'objectif du maintien des trois étoiles est très important. »

À l'heure où certains palaces délaissent la haute gastronomie, le Bristol Paris continue de miser dessus. « C'est un élément différenciant par rapport à la concurrence, détaille le dirigeant. Et nous avons la demande pour cette offre culinaire là. Épicure est complet midi et soir. »

Décoré de deux étoiles Michelin à La Chèvre d'Or, Arnaud Faye a une solide expérience. Formé notamment par Antoine Westermann au Buerehiesel, à Strasbourg, alors triplement étoilé, il a été, notamment, le chef de L'Espadon, la table gastronomique du Ritz, auprès de Michel Roth. Le quadragénaire a également décroché le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2018 et porte, à ce titre, le col tricolore.

Dès son arrivée au Bristol Paris, Arnaud Faye rencontrera l'ensemble des équipes et commencera à travailler, entre autres, sur la future carte du nouvel Épicure. D'ici là, le restaurant fonctionnera comme aujourd'hui. « Dans un premier temps, nous allons continuer à y servir la cuisine d'Éric Frechon, car nous avons beaucoup de demandes et que les équipes sont en place, autour de Franck Leroy et Shintaro Awa notamment. L'objectif est de présenter la nouvelle carte d'Arnaud Faye à la rentrée de septembre », explique Luca Allegri.

Après les Jeux olympiques, Épicure devrait fermer ses portes durant une courte période, histoire de se refaire une beauté. « Juste quelques touches, précise Allegri. Et le nom ne changera pas. » Du côté des équipes, la continuité est également de mise. Outre Franck Leroy et Shintaro Awa, il est prévu qu'Arnaud Faye travaille avec l'ensemble des talents en place aux postes clés comme le chef pâtissier Yu Tanaka, le chef chocolatier Johan Giacchetti, le chef boulanger Matthieu Favier ainsi que Vincent Schmit, le responsable de cuisine du 114 Faubourg. À eux d'écrire, ensemble, une nouvelle histoire.