

# Les Echos

## WEEK-END

STYLE COÛTS

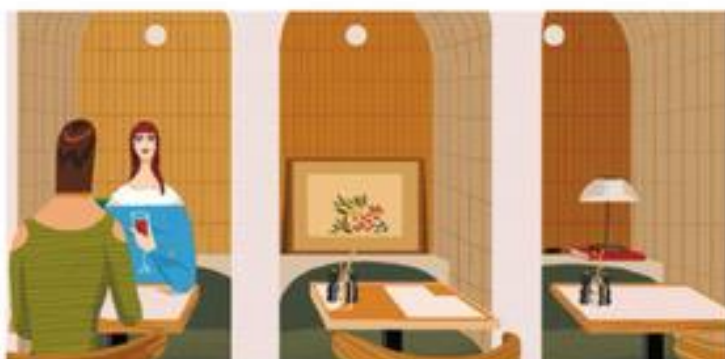


### LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT CUEZ

#### L'« ÉPICURE » DÉCOMPLEXÉ D'ARNAUD FAYE

★★★★★ - Vous prenez la succession d'un chef qui incarne notre conception de la gastronomie depuis vingt-cinq ans, dont quinze à trois étoiles Michelin. Vous devez construire la nouvelle carte. À vos couteaux. En septembre, on ramasse la copie. C'est en quelque sorte le devoir de vacances que les propriétaires de l'hôtel Bristol, la famille Oetker, ont assigné à Arnaud Faye, nommé au printemps dernier pour succéder au grand Éric Frechon au restaurant Épicure. Avec un enjeu sous-jacent pour le chef venu de La Chèvre d'or à Èze (Alpes-Maritimes), où il était doublement étoilé : conserver ici les trois étoiles. Après un été studieux, il vient de rendre sa copie. Sans pression apparente. Pas question pour lui de garder ne serait-ce qu'un plat de son prédécesseur, ses macarons gratinés farcis d'artichaut, de foie gras et de truffe, ou sa poularde cuite en vessie, même en clin d'œil. Certains clients fidèles auraient pourtant adoré. Non, c'est sa cuisine, son style, ses ingrédients, ses méthodes qu'Arnaud Faye impose d'emblée, et il a raison. Servis par sa technique de meilleur ouvrier de France (son seul point commun avec Éric Frechon) et une équipe expérimentée aux fourneaux, ses plats sont nets, tranchants. Sa façon de séduire ? Ne pas chercher à plaire. Il associe le homard au melon, c'est bon ; le cavivar à l'artichaut, c'est beau. Au rayon des poissons, il travaille la sole, le turbot et le rouget façon nissarde. Au rayon des viandes, il s'empare du pigeon, du ris de veau, du lapin de Bourgogne, un mets très rarement présent à la carte des palaces. C'est audacieux. La volaille de Bresse pour deux se joue en deux actes, le suprême à la bisque d'écrevisses en premier, le boudin en second. Une vraie réussite, comme l'ensemble du repas, service et sommelier compris. Il ne reste plus qu'à redécouvrir la salle, au classicisme un peu vieillot.

« Épicure » à l'hôtel  
« Le Bristol », 92, rue  
du Faubourg-Saint-  
Honoré, 75008 Paris.  
Tel. : 01 53 43 43 40.  
Menus à 340 €  
(6 plats) et à 440 €  
(8 plats). À la carte,  
comptez 300 €.



### LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

#### À LONDRES, BEAM, BRUNCH À NOTTING HILL

L'adresse est un must pour le brunch. Ici, pas de réservation, et pourtant pas de queue sur le trottoir. En arrivant, on flashe un QR code, et on peut alors déambuler dans ce quartier branché jusqu'à ce qu'un SMS signale que la table est prête. Les assiettes gourmandes défilent dans un décor minimaliste : petit-déjeuner anglais ou méditerranéen portugais, délicieuse salade au poulet mariné avec sa purée d'avocat, options végétariennes variées, il faut garder une place pour les viennoiseries et les gâteaux, dont de savoureux banana breads et carrot cakes. **J. L. COMBIEN :** une trentaine de livres par personne. **C'EST OÙ :** 103 Westbourne Grove, Londres W2 4UW. Tel. : +44 (0) 20 72430118.

#### À TROUVILLE, LA GALERIE ÉPATE LE QUARTIER

Nouveau départ pour ce restaurant au décor mi-Belle époque mi-moderne. Le chef exubant Olivier Deboise y met l'accent sur une cuisine équilibrée et savoureuse, locale et de saison. Le délicieux magret de canard, mature maison, est relevé par de fringantes jeunes betteraves râties. Côte mer, foncez sur le turbot cuit sur l'arête façon munitaire avec sa poignée de pommes de terre de Noirmoutier et salicornes bien beurrées. En dessert, coup de cœur pour la mousse sobriement baptisée « Chocolat-Estragon ». **N. B. COMBIEN :** à la carte, une cinquantaine d'euros pour un plat et un dessert. **C'EST OÙ :** Cures Marine Trouville, bd de la Cahotte, 14360 Trouville-sur-Mer. Tel. : 02 3114 25 74.



### TOP 5 LES MEILLEURS CURRYS INDIENS

#### 01 LE PLUS CLASSIQUE

Une viande fondante à souhait, une sauce relevée en douceur, un riz gracile... À Paris XV<sup>e</sup>, le buttar chicken (25 €) et pilau rice (8 €) du Shamaj, la dernière adresse du chef indien Manoj Sharma, ont tout bon.  
« Shamaj » : 16, rue Frémicourt, 75015 Paris. Tel. : 09 78 80 52 78.

#### 02 LE PLUS VÉGÉTARIEN

Gare du Nord, Krishna Bhavan célèbre les plats végétariens du sud de l'Inde, tel le dal makhani, un curry d'ajonjolins et de tomates, avec lentilles et fromage, aux saveurs estivantes (9,90 €).  
« Krishna Bhavan » : 15-21-24,

rue Caill, 75010 Paris.  
Tel. : 01 42 05 78 43.

#### 03 LE PLUS MULTICHOIX

Sur un joli plateau, entre pilau rice et paine chapati, trois currys immuables (pois chiches, lentilles, boignet de lentilles) et un au choix : de crevette, d'agneau, végétarien... (à partir de 27 €). Comme une impression de repas de fête.  
« Desi Road » : 14, rue Dauphine, 75006 Paris. Tel. : 01 43 26 44 91.

#### 04 LE PLUS FINGER FOOD

Des brioches indiennes aux notes beurrées à plonger dans un curry de légumes bien épicé (8 €)... Une réinterprétation récréative d'un classique

de la street food de Bombay signée Delhi Bazaar.  
« Delhi Bazaar » : 71, rue Servan, 75011 Paris. tandoor-club.com

#### 05 LE PLUS PRIMÉ

Si la planète food ne compte aucun restaurant indien triplement étoilé, quatre ont obtenu deux macarons. Depuis cette année, Dymkhana, à Londres, est l'un d'eux. On y apprend, dans un décor colonial des plus soignés, un alléchant curry de crevettes de Goa et riz basmati Onenut : 60 €, 70 € et 120 €.  
« Dymkhana » : 42, Albemarle Street, Londres W1S 4JH. dymkhanalondon.com Jérôme Berger