

ARNAUD FAYE, L'INTELLIGENCE DE L'HUMAIN

À la tête d'Épicure, la table triplement étoilée du Bristol, Arnaud Faye met en avant une approche humaine et artisanale qui redéfinit une certaine vision du luxe à la française.

Né à Clermont-Ferrand, Arnaud Faye découvre dès l'enfance l'essence d'une cuisine de terroir en observant ses grands-parents préparer des produits du jardin. Sa carrière, lancée en 1999, le mène rapidement vers des Relais & Châteaux prestigieux, dont le Moulin de la Gorce et le Relais Bernard Loiseau, avant d'éclorre dans les cuisines de l'Espadon au Ritz Paris, où il obtient deux étoiles en 2009. Au Mandarin Oriental Paris, il décroche à nouveau deux étoiles en moins d'un an. Sa quête de perfection se poursuit à l'Auberge du Jeu de Paume, puis comme chef exécutif de La Chèvre d'Or, où il laisse son empreinte méditerranéenne. Aujourd'hui, le chef au col tricolore poursuit son ascension en repensant Épicure, la table triplement étoilée du Bristol.

Expliquez-nous votre passion pour « la noblesse du travail de la main ».

Sans les producteurs, les artisans et les équipes, un restaurant ne pourrait pas tourner. La valeur humaine est capitale. Surtout aujourd'hui, où l'on a tendance à être obsédé par l'intelligence artificielle, alors qu'il faut s'intéresser à notre savoir-faire, à l'artisanat. Il y a une certaine noblesse dans le service en salle, l'art de la table, et il faut continuer à les valoriser.

À Épicure, vous avez choisi de perpétuer la tradition du Grand Service. Est-ce important pour vous de préserver l'héritage culinaire français ?

Le Bristol Paris est un lieu emblématique qui fêtera bientôt ses 100 ans. Il y a un savoir-faire et un côté artisanal du service à préserver. Lorsque j'ai fait le lycée hôtelier, on nous formait au flambage, aux découpes... C'est important de préserver ces gestes-là. En salle, tous nos serveurs, sommeliers et maîtres d'hôtels vont donner de l'émotion aux clients. On ne peut compter que sur l'humain.

Vous avez succédé à Éric Frechon, qui a marqué l'histoire du Bristol pendant vingt-cinq ans. Comment souhaitez-vous marquer de votre empreinte ce lieu mythique ?

Je suis arrivé humblement, en observant ce qui se faisait, comment les équipes travaillaient. Je ne me pose pas trop de questions sur cet héritage du passé. Mon but, c'est de me

tourner vers l'avenir. Je suis arrivé à une certaine maturité qui me permet d'avancer assez sereinement.

Vous qui avez été MOF et avez obtenu deux étoiles Michelin à trois reprises, quel conseil donneriez-vous aux jeunes chefs ?

J'ai mis beaucoup de choses entre parenthèses dans ma vie personnelle. C'est un travail du quotidien, sur des années. Il faut être régulier et curieux pour pouvoir avancer. Mais surtout respecter ses équipes, parce que sans les équipes, on n'est pas grand-chose.

Sentez-vous le poids des trois étoiles ?

Oui, il y a un certain poids, et j'ai de la chance : on ne me rappelle pas tous les jours qu'il y a trois étoiles. Mais depuis la réouverture, on a des retours très positifs – des clients, de la presse, des gens de la profession. Je pense qu'il faut juste tracer son parcours. On verra bien, ce n'est pas nous qui prenons la décision...

