



## ART DE VIVRE GASTRONOMIE



# Cure de Jouvence à l'Épicure

**Arnaud Faye** reprend les cuisines d'Éric Frechon au *Bristol* et rajeunit la carte avec talent.

Par **Véronique André**

### LE LOOK

On aurait pu penser que l'arrivée du chef Arnaud Faye à l'*Épicure* serait l'occasion de donner un coup de jeune aussi à la décoration. Que nenni ! Il doit faire avec l'ancien cocon très bourgeois qui détonne un peu avec sa cuisine contemporaine. Arnaud Faye affiche la volonté de construire ses plats en offrant un rôle central aux légumes à la table triplement étoilée du *Bristol*.

### À LA CARTE

Tourteau de Bretagne, coquille saint-jacques de Normandie, saint-pierre du Finistère, homard de la Côte d'Opale, sole du Morbihan, ris de veau de Corrèze, volaille de Bresse, pigeon de Pornic, lapin de Bourgogne, carotte de Touraine, maïs, betterave et aubergine du Val-d'Oise.

Le plateau de fromages des frères Marchand à Nancy est un péché. J'y ai découvert un sublime bleu de brebis

ciré. Ce fromage au lait pasteurisé, produit dans les Pyrénées, est affiné sous sa couche de cire sans oxygène, ce qui lui confère une pâte onctueuse aux saveurs incomparables.

Pour les becs sucrés : crème et glace à la vanille de Tahiti torréfiée, gavottes légères ; dessert chocolat ganache et piment d'Espelette ; dessert au miel des ruches du *Bristol*, le must !

### À NE PAS RATER

La carte des vins gigantesque de Benjamin Formé propose de jolis flacons ; le chef sommelier a aussi récemment repris en main la salle à manger. On a craqué pour un côtes-du-rhône Château des Tours 2014 et un pineau des Charentes Guy Lhéraud 1976. ●

**Épicure - Le Bristol Paris**, 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.53.43.43.00.

Menus : de 280 € à 440 €.