

EPICURE



ARNAUD FAYE REPENSE EPICURE : ÉLOGE DU NOBLE GESTE

C'est comme un lever de rideau sur un nouveau spectacle. Le Chef Arnaud Faye repense Epicure, la table triplement étoilée du Bristol, et orchestre un ballet d'assiettes enthousiasmantes, intenses et contrastées, où l'élément végétal n'est jamais anecdotique.





NOBLESSE DE L'ARTISANAT

Ce qui fait la singularité et la magie d'une table, c'est la vision d'un Chef. Arnaud Faye dévoile à Epicure une expérience gastronomique contemporaine fondée sur les valeurs, le savoir-faire et la noblesse de l'artisanat. Il souhaite une mise en lumière de l'excellence du geste, de la noblesse du travail de la main, à toutes les étapes et dans toutes les dimensions de ce moment.

Dans notre monde de plus en plus virtuel et digital, la dimension humaine est devenue le vrai luxe.



« Je veux mettre au coeur de l'expérience gastronomique les femmes et les hommes qui la rendent possible » affirme Arnaud Faye.

« Je tiens beaucoup à ce lien direct qui me permet de mieux comprendre les produits qu'ils me proposent » explique Arnaud Faye.

La haute gastronomie se réalise grâce à l'artisanat précieux de femmes et d'hommes passionnés et exigeants. à commencer par celles et ceux auprès de qui les plus inoubliables assiettes prennent leur source : les artisans-producteurs, ancrés dans leur région, dont les journées sont rythmées par leur passion et les saisons. Ces maraîchers, pêcheurs, éleveurs, fermiers sont les premiers partenaires du Chef. Leur travail est la base de sa cuisine et l'inspiration de ses créations.

Ces artisans, il faut les chercher, les découvrir, et aller à leur rencontre.

C'est donc auprès d'un artisan-pêcheur du Finistère que le Chef va chercher ses turbots, auprès d'un chineur d'épices qu'il trouve cette magnifique cardamome noire ; c'est dans les collines de l'arrière-pays niçois qu'il dénicher, dans un domaine familial, ses olives caillettes à la pulpe ferme et au fruité incomparable et c'est en Champagne crayeuse qu'il se procure, auprès d'un maraîcher de père en fils, ces succulentes tomates et ces savoureuses échalotes.



« J'ai envie de faire découvrir les richesses insoupçonnées de la terre » reconnaît Arnaud Faye.

LE RÈGNE VÉGÉTAL

Le Chef partage avec ces artisans une véritable passion pour le végétal. Pour ces jardins potagers confidentiels, méticuleusement semés, binés, labourés, où la terre et la patience font naître des trésors aux saveurs inestimables.

Il sait que pour sublimer un légume, il faut d'abord qu'il soit exceptionnel, qu'il raconte une histoire, une saison, un terroir. Alors il laisse la nature dicter sa loi. Sans la contrarier, sans l'épuiser. Désormais, le vrai luxe n'est plus d'avoir tout, tout le temps, mais seulement le meilleur, lorsque la terre a jugé bon de nous l'offrir.



« *Quel bonheur de voir chaque saison révéler ses surprises et inspirer de nouvelles découvertes* » se réjouit Arnaud Faye.

La nature donne le tempo, le Chef compose la mélodie.

Il construit ses plats en choisissant en premier lieu le légume, à qui il offre un rôle central. Audacieux. À leur apogée, la saveur des légumes se mêle à celle de viandes ou de poissons d'exception, et portée par une sauce intense, l'osmose se réalise.

Le maïs de la vallée de l'Oise, tonifié par un surprenant jus à la cardamome noire, s'allie merveilleusement à la chair du suprême de pigeon de Pornic, rôti « à la goutte de sang ». Quant au melon charentais, il vient adoucir et amplifier les saveurs marines d'un homard de la Côte d'Opale et sa bisque à l'hysope, une plante de la garrigue.

Un artisanat de haute gastronomie, inventif, contemporain, et définitivement français.



Arnaud Faye y tient : « De l'accueil au digestif, chaque seconde doit incarner les mêmes valeurs et transmettre les mêmes émotions. »



HARMONIE DU MOMENT

Mais le voyage ne s'arrête pas là. Venir à Epicure est une expérience unique et totale. Une exquisite immersion dans un haut lieu de la gastronomie, offrant sa vision rafraichissante du luxe à la française.

En salle, la dimension humaine, chère au nouveau Chef, est primordiale. Elle implique le talent et le savoir-faire de ces artisans du service qui sont les fidèles messagers des créations culinaires auprès de ceux qui les dégustent. À Epicure, pour mettre en scène la cuisine authentique d'Arnaud Faye, on perpétue la tradition du Grand Service, la découpe en salle, la mise en valeur des dressages et des assaisonnements. Le classicisme réinventé.





INFORMATIONS PRATIQUES

Contacts Médias - Agence T109

Co-fondatrices T109

Valentine Dubois | 06 65 62 99 33 | valentine@t109.fr

Marion Effray | 06 32 25 91 41 | marion@t109.fr

Contacts Presse - Le Bristol Paris

Directrice de la Communication

Fanny Crawford | 01 53 43 41 86 | fanny.crawford@oetkercollection.com

Chargée de Communication

Océane Franc | 01 53 43 44 11 | oceane.franc@oetkercollection.com

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels



L'APOGÉE
COURCHEVEL



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
CÔTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



EDEN ROCK
ST BARTHS



THE LANESBOROUGH
LONDON



THE WOODWARD
GENÈVE



HOTEL LA PALMA
CAPE



LE BRISTOL
PARIS



THE VINETA HOTEL
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO