



©Claire Cocano ©MFNelaton



LE BRISTOL
PARIS

Arnaud Faye nommé Chef Exécutif du Bristol Paris

Avril 2024

Un grand événement s'annonce aujourd'hui dans le monde de la haute gastronomie française. C'est avec beaucoup d'émotion que la famille du Bristol Paris s'apprête à accueillir Arnaud Faye en tant que Chef Exécutif des Cuisines.

Grand amoureux des produits, d'une cuisine généreuse, précise et raffinée, le Chef Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France, partage avec le Palace iconique l'art d'exalter de merveilleux classiques d'une touche de modernité. Un esprit qu'il exprimera dans l'ensemble des cuisines du Bristol : les deux restaurants étoilés de l'hôtel, Épicure et le 114 Faubourg, le Café Antonia, ainsi que les Banquets et le Room Service, mais aussi les Ateliers.

Pour sublimer nos assiettes, il pourra compter sur une brigade d'exception de 200 personnes passionnées, dont 100 uniquement en cuisine, et le désir renouvelé du Bristol et de ses propriétaires de porter à son plus haut niveau d'excellence la grande gastronomie française. Un défi aussi excitant qu'irrésistible pour le Chef de 45 ans, toujours avide de remises en question. Il explique : « *Je suis fier d'intégrer l'un des plus prestigieux Palaces au monde, de partager avec cette maison mythique la même envie de valoriser un art, une tradition française au savoir-faire précieux. Poursuivre le travail du Chef Eric Frechon est un honneur, y apporter mon propre style, la plus belle des aventures* ».

Ses valeurs fondamentales et constitutives, Arnaud Faye les puise en Auvergne. Ayant grandi dans le Puy de Dôme, c'est entouré d'une nature qui chaque saison dévoile ses trésors que son goût pour le végétal se façonne. La terre, les légumes, les producteurs influencent déjà sa cuisine délicate et toute en légèreté, où chaque goût est respecté pour mieux être sublimé.

Son talent grandit sous de bonnes étoiles, du Buerehiesel d'Antoine Westermann à Strasbourg, au Relais de Bernard Loiseau à Saulieu. C'est là qu'il affirme son art des sauces complexes et son amour des richesses régionales, mais aussi son envie de transmettre ces gestes qu'il a lui-même appris des plus grands.

A seulement 29 ans, il devient Chef de l'Espadon du Ritz Paris qu'il couronne de deux étoiles au Guide Michelin, aux côtés du Chef Michel Roth. Il auréole ensuite de deux nouvelles étoiles L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. C'est ensuite à Èze, au Château de la Chèvre d'or, qu'il choisit de hisser sa cuisine toujours plus haut. Il y accrochera deux étoiles au-dessus de la Méditerranée durant 8 ans.

Dès le 20 mai 2024, le Chef retrouvera notre trépidante capitale et l'art de vivre unique des Palaces de légende.

Dans ce temple de l'art de vivre à la française, le Chef Arnaud Faye débutera une nouvelle page dans l'épopée gastronomique du Bristol. Riche d'un parcours sans cesse orienté vers le sublime, il ne fait nul doute que son talent et sa recherche perpétuelle d'excellence créeront des accords éblouissants, entre respect de la grande tradition culinaire et innovation. Sa cuisine prendra toutes les couleurs, du bleu intense de la Riviera, des coteaux flamboyants des contreforts Alsaciens, au vert profond des massifs Auvergnats. Une page à écrire tel un voyage des sens, tout en délicatesse, mariant simplicité et raffinement, classicisme et audace, avec pour unique finalité, notre plaisir.

Ce que confirme Luca Allegri, Président Directeur Général du Bristol Paris : *« Je suis très heureux d'accueillir Arnaud Faye dans notre grande famille. Parce qu'il est aligné avec nos valeurs, nos envies, Arnaud saura poursuivre brillamment cet art de l'excellence qui fait tout le charme et l'esprit du Bristol, tout en y apportant un souffle et un regard nouveau bienvenus »*.

L'ensemble des équipes du Bristol Paris se réjouit d'accueillir, Arnaud Faye, pour continuer d'écrire ensemble l'histoire d'un Palace, qui construit sa légende depuis bientôt 100 ans.

Contact Presse Le Bristol Paris

Giulia Panossian

Directrice de la Communication

01 53 43 41 86

giulia.panossian@oetkercollection.com

Contact Presse Oetker Collection

Laetitia Guy-Debout

Senior Communication & Brand Manager

01 78 96 50 83

laetitia.guydebout@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
COUCHEVEL



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



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



ER
EDEN ROCK
ST BARTHS



THE LANESBOROUGH
LONDON



THE WOODWARD
GENEVA



HOTEL LA PALMA
CAPI



LE BRISTOL
PARIS



THE VINETA HOTEL
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO