



LE BAR DU BRISTOL

Paris, 13 septembre 2012

Le « Happening » de la rentrée a sans aucun doute lieu dans le plus parisien des palaces, Le Bristol Paris. Avec l'ouverture officielle du « **Bar du Bristol** », le célèbre hôtel de la rue du Faubourg Saint Honoré - le premier à avoir officiellement reçu la « distinction Palace » en mai 2011 - entre dans une nouvelle ère et entend devenir dès son ouverture le lieu de référence des soirées parisiennes.

Conçu par l'architecte de renom Pierre-Yves Rochon et Madame Maja Oetker, **Le Bar du Bristol**, ouvert de 17h à 2h du matin, 7 jours sur 7, accueille une clientèle parisienne et internationale dans un décor alliant classicisme et modernité.

Le Bar du Bristol : Un lieu d'excellence intemporel vibrant au rythme des soirées parisiennes les plus tendances

➤ **Un décor alliant classicisme et modernité**

Lorsque l'on pénètre dans **Le Bar du Bristol**, une fresque murale de l'artiste français Thierry Bruet représentant un jardin luxuriant, est mise en valeur grâce à la lumière du jour de la verrière. Cette œuvre, commandée spécialement pour **Le Bar du Bristol**, est l'écho de l'authentique tapisserie d'Aubusson de Charles Pinçon datant de 1740 qui orne les murs du bar. Celle-ci représente un jardin chinois agrémenté au loin de gracieuses pagodes où figure un paon au premier plan.

L'atmosphère du bar lui-même, fermé par d'épais rideaux de soie pour plus d'intimité, évoque celle d'un club anglais avec son parquet chêne Versailles et ses splendides et rares

boiseries en pin naturel de plus de 100 ans d'âge en provenance d'Esher, dans le Surrey. Deux bibliothèques encadrent une cheminée en marbre de Sienna du 19^{ème} siècle permettant de belles flambées pour réchauffer les soirées d'hiver, créant ainsi une ambiance cosy et chaleureuse.

Pour le décor du **Bar du Bristol**, les maisons et ateliers les plus réputés ont été sollicités pour fournir ce qu'il se fait de plus beau. Tous les matériaux employés sont de grande facture, fauteuils à oreilles ocres, banquettes bleu canard de la prestigieuse maison vénitienne *Rubelli*, petits fauteuils anglais « *Petworth Chair* » en cuir rouge ou bleu, tissu léopard de la Manufacture de soieries *Le Manach* pour les stools Giacometti de la Maison *Porta Romana*, touches de cuir rouge pour les chaises hautes du bar, imposant canapé double face au centre de la pièce... Les matériaux allient élégance intemporelle et modernité.

Derrière le comptoir en boiseries, au long plateau de granit doré en provenance du Montana, un immense miroir se transforme en écran chaque soir et répond ainsi au miroir Français du 18^{ème} siècle qui lui fait face au-dessus de la cheminée. Les vins et spiritueux soigneusement sélectionnés par le Chef Barman Maxime Hoerth pour leur qualité exceptionnelle sont disposés dans un bouteiller crée sur-mesure. De même, dans le bas de la bibliothèque, des vitrines servent d'écrin aux flacons rares d'alcools de prestige.

➤ Une équipe de professionnels pour un service d'excellence

- **Eric Frechon, Chef triplement étoilé du Bristol**

« *Rigueur, valeur, transmission, plaisir, émotion, équipe, authenticité, générosité* » : les mots clés d'Eric Frechon.

Arrivé au Bristol en 1999 en tant que Chef des Cuisines, Eric Frechon a fait de l'hôtel un lieu de référence du savoir-faire et de la gastronomie Française, en décrochant notamment en 2009 la prestigieuse troisième étoile au Guide Michelin.

Sous sa houlette, toutes les équipes de la restauration du Bristol travaillent dans la même direction avec une ambition commune : offrir un vrai moment de plaisir gastronomique, unique et exceptionnel. Rien ne sort des cuisines qui n'ait été conçu et validé par le Chef Eric Frechon : même les assortiments de tapas du **Bar du Bristol** ont la griffe trois étoiles ! *Maki de « King Crab » aux légumes ketchup épicé, tartine de Foie Gras de canard confit « poivre et sel », gambas en tempura mayo gingembre et coriandre, ailerons de volaille au saté, jambon Pata Negra, meringue aux violettes cristallisées confit de cassis...* une carte « sur le pouce » pour accompagner les cocktails et les petites faims.

Kevin Chambenoit, Directeur de la Restauration et Pascal Havel, Directeur des Bars du Bristol encadrent avec dynamisme et enthousiasme :

- **Edgar Vaudeville, Responsable du Bar**

Diplômé de la prestigieuse école hôtelière de Glion (Suisse), Edgar Vaudeville devient Responsable du **Bar du Bristol**. Agé de 33 ans, dont 17 passés dans l'hôtellerie et la restauration, Edgar a travaillé dans le monde entier (Europe, Thaïlande, Malaisie, Etats-Unis, Canada, Australie, Qatar) et s'est notamment formé auprès des grands noms de ce monde, tels Alain Ducasse et Roger Vergé (Le Moulin de Mougins). Son excellent relationnel et son expertise du terrain, acquis notamment lors d'ouverture du W à Doha, lui permettront de fidéliser la clientèle du Bar et d'en faire un lieu incontournable des soirées parisiennes.

- **Maxime Hoerth, Chef Barman**

Premier Barman Meilleur Ouvrier de France 2011, Maxime Hoerth apporte au **Bar du Bristol** sa jeunesse, son dynamisme, ses compétences et son excellent relationnel. Après avoir multiplié les expériences de 2001 à 2007, en travaillant notamment à l'Hôtel Le Royal au Luxembourg, au Sofitel à Strasbourg, au Grand Hôtel Bellevue à Gstaad et au Lausanne Palace & Spa, ce jeune homme de 26 ans s'est illustré au Four Seasons Hotel George V de 2007 à 2012 en gravissant tour à tour les échelons jusqu'au rang de Chef Barman. Fort de ces diverses expériences, il entend faire du **Bar du Bristol** un lieu exclusif d'échange et de convivialité. Entouré d'une équipe de passionnés, dont son assistant Roman Devaux (précédemment 1^{er} Barman au célèbre Bar Hemingway du Ritz, désormais fermé), il relève le challenge qui s'offre à lui avec enthousiasme. Il partagera sa passion du métier et fera découvrir à la clientèle du Bar des produits exceptionnels et rares : verticales de champagnes prestigieuses, vins exclusifs proposés au verre ou à la bouteille, cocktails classiques et créations, eaux de vie d'exception... Ses cocktails création, comme le *Bristol Old Fashioned N°1* - premier d'une série de cocktails dérivés du fameux « old fashioned » - ou le *Heartbreaker* - long drink désaltérant - raviront et étonneront les amateurs.

- **Roman Devaux, Assistant Chef Barman**

Roman Devaux a travaillé dans les plus grandes maisons, comme Le Crillon ou Le Ritz. De Chef de Rang à Barman au Bar Vendôme du Ritz, de 1998 à 2004, puis 1^{er} Barman au célèbre Bar Hemingway de 2004 à 2012, au côté du charismatique Chef Barman Colin Field, Roman a développé et conforté son sens de l'écoute, son savoir-faire et sa connaissance de la clientèle parisienne. Un binôme gagnant avec Maxime Hoerth !

- **Une programmation élitiste d'œuvres contemporaines de 21h à 22h30 renouvelée chaque mois en écho aux nombreux liens historiques qui unissent le monde de l'Art et Le Bristol.**

Une sélection de vidéos d'artistes a été spécialement choisie par l'agence Saywho pour **Le Bar du Bristol**. Cette programmation dans son ensemble abordera les thèmes du voyage, de l'architecture, de l'urbanité, du paysage puis du cinéma et de ses icônes.

Pour son inauguration le Bar du Bristol a choisi d'inviter l'artiste Adrien Missika.

Adrien Missika, né en 1981 à Paris, est diplômé de l'ÉCAL (École cantonale d'art de Lausanne). En 2012, son travail est présenté dans l'exposition « Le silence. Une fiction » au Nouveau Musée National de Monaco. Une exposition personnelle lui a été consacrée en juin dernier à la galerie Crone à Berlin. Il expose actuellement près de Zurich au Aargauer Kunsthaus, l'un des plus importants musées de Suisse. Il est le lauréat du dernier prix de la Fondation d'entreprise Ricard pour l'art contemporain.

La vidéo « Dôme » est actuellement présentée dans les collections permanentes du Musée national d'art moderne, Centre Pompidou, à Paris. « Artiste du voyage », Adrien Missika est fasciné par l'architecture, le paysage, la géologie et la botanique. Il construit des récits poétiques, à la limite parfois de la science-fiction ou du post-apocalyptique, mettant en scène des architectures oubliées ou des phénomènes naturels exceptionnels. Il entretient un rapport toujours très organique et romantique avec chacun des sites qu'il choisit d'expérimenter et de nous restituer. Dans « Dôme », un jeune homme y explore l'un des chefs-d'œuvre de l'architecte Oscar Niemeyer sur le site de la Foire internationale de Tripoli, au Liban, chantier engagé en 1963 et interrompu par la guerre en 1974.

- **Ambiance glamour et branchée avec une sélection de DJs du jeudi au samedi soir de 21h30 à 01h30.**

Lumière et programmation musicale sont là pour créer une ambiance « lounge » ou festive. Tous les jeudis, vendredis et samedis soirs **Le Bar du Bristol** accueille de 21h30 à 01h30 un dj sélectionné par le bureau de style musical Time 4 Play qui a élaboré une couleur musicale sur-mesure et exclusive pour **Le Bar du Bristol**. La sélection très pointue est un mélange étonnant de sonorités électro et de climats « vintage ».

Le Bar du Bristol vient compléter une offre gastronomique unique à Paris.

- **Le Chef Eric Frechon, trois étoiles au Guide Michelin, apporte son expertise dans la direction de l'ensemble des Cuisines du Bristol depuis 1999. Cet investissement personnel très fort permet à l'hôtel de proposer une offre gastronomique d'une qualité et d'une variété sans égal.**
 - **Epicure**, 3 étoiles au Guide Michelin, l'écrin d'Eric Frechon, devenu le restaurant gastronomique de référence à Paris, ouvert 7 jours sur 7, inondé de lumière grâce à sa terrasse donnant sur le jardin à la Française de l'hôtel,
 - **Le 114 Faubourg**, la brasserie de luxe, lieu de rendez-vous incontournable des parisiens pour le déjeuner ou le dîner,
 - **Le Jardin Français**, le « club » chic et cosmopolite à toute heure de la journée, véritable havre de paix en plein cœur de Paris avec sa terrasse ensoleillée,
 - **Le Bar du Bristol**, lieu de référence des soirées parisiennes,
 - **Le Room Service** offrant une carte diversifiée aux 188 chambres et suites rénovées de l'hôtel,
 - **Six salons de réception, dont le majestueux salon ovale Castellane** (ancien restaurant d'hiver du Bristol) aux Boiseries Régence en chêne de Hongrie, pour des déjeuners ou dîners privés de haute gastronomie.

- **Le Bristol : un vivier de talents sous la houlette du Chef Eric Frechon, MOF 1993, également trois étoiles au Guide Michelin et Chef de l'année 2009.**
 - Franck Leroy, MOF 2000, fidèle second d'Eric Frechon au restaurant Epicure,
 - Frédéric Kaiser, MOF 2011 catégorie « Maître d'Hôtel », Directeur du Restaurant Epicure,
 - Maxime Hoerth, MOF Barman 2011, Chef Barman du **Bar du Bristol**,
 - Sans oublier Laurent Jeannin, élu Chef Pâtissier de l'année 2011 par ses pairs, Marco Pelletier, Chef Sommelier et Eric Desbordes, Chef du 114 Faubourg.

L'ouverture du Bar du Bristol vient conclure un programme de rénovation d'envergure de plus de 110 millions d'euros au cours des trois dernières années.

Grâce à la volonté de Didier Le Calvez, Président Directeur Général du Bristol, et au soutien financier exceptionnel du Groupe Oetker, Le Bristol Paris s'est lancé en 2009 dans un vaste programme de rénovation comprenant :

- L'ouverture de l'aile Matignon en septembre 2009 et de la brasserie « **114 Faubourg** » (sous la direction de Pierre Ferchaud, ex-Président Directeur Général du Bristol),
- La rénovation des 36 chambres et suites de **La Résidence**, achevée mi-2010,
- La création de deux suites Signature en septembre 2011: la suite **Lune de Miel** qui occupe le dernier étage de l'hôtel avec une vue panoramique époustouflante sur Paris, et la suite **Impériale**, de 300 m²,
- Le nouveau design du restaurant gastronomique trois étoiles « **Epicure** », l'écrin du Chef Eric Frechon, en octobre 2011,
- l'agrandissement et l'ouverture du **Spa Le Bristol by La Prairie**, en octobre 2011,
- La rénovation des chambres et suites de l'hôtel,
- L'embellissement de la terrasse du jardin à la Française du Bristol,
- Et enfin, l'ouverture du **Bar du Bristol** en septembre 2012.

Didier Le Calvez, Président Directeur Général du Bristol, déclare : « *Le groupe Oetker, propriétaire du Brenners Park-Hotel & Spa à Baden Baden depuis 1923 jouit d'une expérience hôtelière de plus de 90 ans. Celle-ci a permis au Bristol d'être considéré comme un des meilleurs hôtels parisiens depuis son acquisition par la famille Oetker il y a plus de 30 ans. Aujourd'hui, après avoir eu la chance de bénéficier de l'ouverture de l'aile Matignon lancée par mon prédécesseur en 2009, je considère l'inauguration du **Bar du Bristol** comme la touche finale de trois ans de travaux. Je ressens la même émotion que lorsque j'avais rouvert le Four Seasons George V après également trois ans de travaux. Ce programme de rénovation exceptionnel permet aujourd'hui une véritable renaissance du Bristol dont la vocation est désormais de devenir le meilleur hôtel parisien ».*

FICHE TECHNIQUE

Le Bar du Bristol

112 rue du Faubourg Saint Honoré
75008 Paris

Ouvert tous les jours de 17h à 2h00

Téléphone : 01 53 43 42 41

lebar@lebristolparis.com

Responsable du Bar : Edgar Vaudeville

Chef des Cuisines : Eric Frechon

Chef Barman : Maxime Hoerth

Hôtel Le Bristol Paris

112 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris

Tél. : 01 53 43 43 00 – resa@lebristolparis.com

www.lebristolparis.com

Contacts presse :

Hôtel Le Bristol Paris

Mélanie Hubert / Responsable de la Communication

01 53 43 43 34

mhubert@lebristolparis.com

Bureau de Presse Pascale Venot

Elcie Ounsamone

01 53 53 44 66

elcie@pascalevenot.com