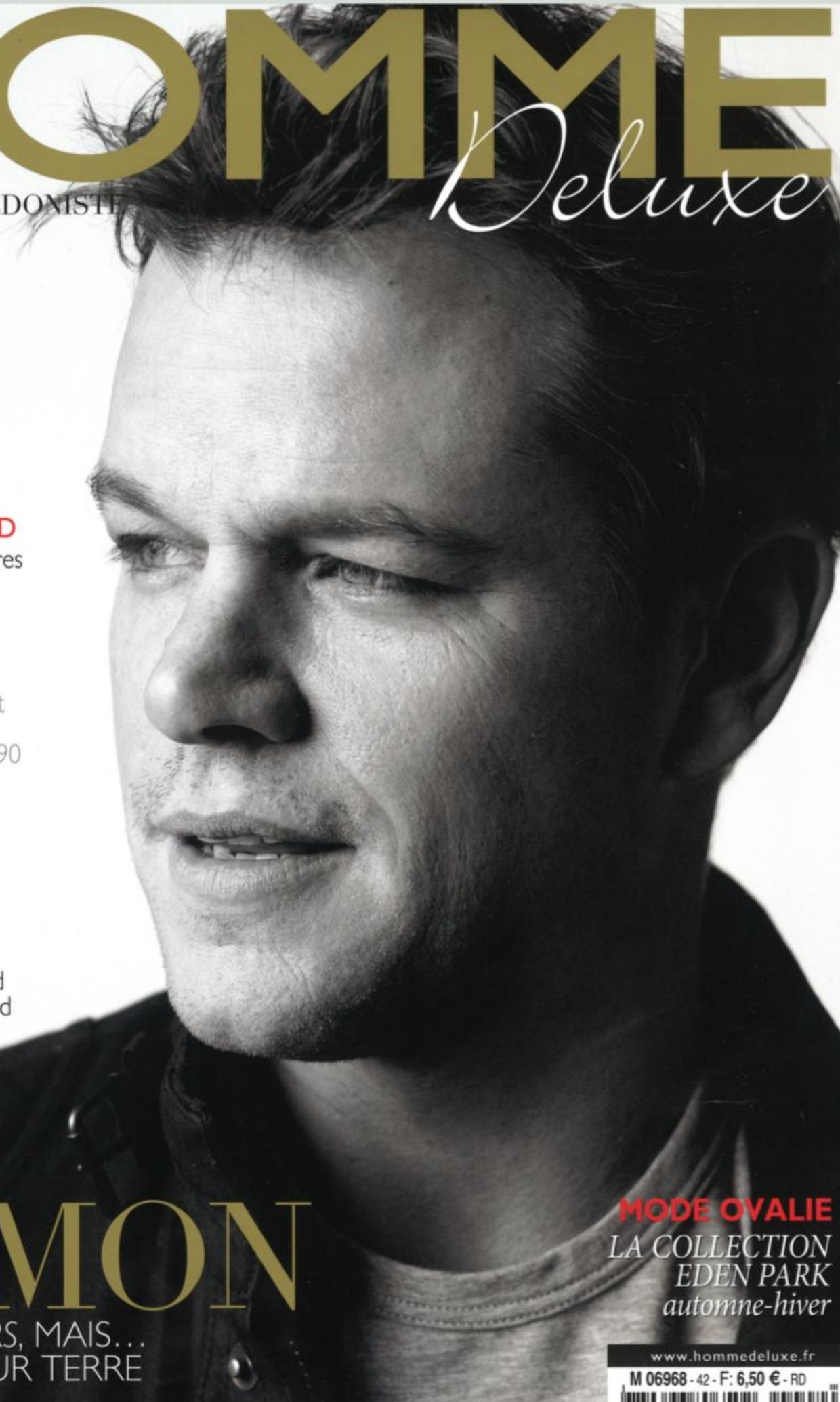


HOMME

Deluxe

LE MAGAZINE HÉDONISTE



BRIGITTE

Double jeu,
double charme

ARTY GIRLS

Émilie Broussouloux
Les pin-up des sixties

FRANCK FERRAND

L'art des petites histoires
de la grande Histoire

★ AUTO TENDANCES

Les musts de Francfort
Essai BMW Série 7
Audi Q7 vs Volvo XC90
Tesla l'outsider

KIA EUROPE

Grégory Guillaume,
le designer qui monte

ISLANDE

C'est la nature d'abord
et l'humain est d'accord

MATT DAMON

SEUL SUR MARS, MAIS...
BANKABLE SUR TERRE

MODE OVALIE

LA COLLECTION
EDEN PARK
automne-hiver

www.hommadeluxe.fr

M 06968 - 42 - F: 6,50 € - RD





PARIS

Le Bristol

Un cocon qui SCINTILLE

Le mythique palace parisien est déjà dans les starting-blocks pour des agapes de fin d'année scintillantes, originales et sophistiquées. Aperçu des festivités programmées.

Par Marie-Laure de Vienne. Photos DR

L'Apogée à Courchevel, le Brenners à Baden-Baden, le Château Saint-Martin à Vence et l'Hôtel du Cap-Eden-Roc au Cap d'Antibes ; l'Eden Rock à Saint-Barth', le Lanesborough à Londres et le Palais Namaskar à Marrakech : reflets de l'héritage européen, ces écrins de prestige, uniques par leur architecture, leur décoration intérieure et leur service d'excellence, font partie du groupe allemand d'hôtellerie haut de gamme Oetker Collection. À Paris, son palace a pour nom Le Bristol. À l'approche de 2016, découverte de ce fleuron de la capitale, dont l'emblématique entrée, au 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, sera bientôt parée de lumière.

Gourmandises by Frechon et Jeannin

Trois fois étoilé, Éric Frechon se surpasse pour satisfaire les gourmets. Le chef du Bristol est depuis 1998 à la tête de trois restaurants : le 3-étoiles au Michelin Epicure, la brasserie 1-étoile 114 Faubourg et le Jardin Français. Pour le soir de Noël et pour le 31 décembre, comptez respectivement 350 et 600 euros au 114 Faubourg ; 750 et 1 200 euros à la table Epicure. Les menus feront la part belle aux spécialités d'Éric Frechon, tels que traditionnels chapons, homards bleus, fruits exotiques... Si Frechon est le roi du salé, Laurent Jeannin est celui du sucré. Place à une bûche hautement chocolatée et cosmique puisqu'elle ressemble étrangement à un vaisseau spatial cacaoté. Roulé aux noix de pécan, croustillant façon strudel et feuillantine pralin et chocolat, crème brûlée à la vanille malgache ; le tout enveloppé d'une coque de cacao constellée d'étoiles (18 € la part).

Cocktails inédits par Hoerth

Le Bar du Bristol, c'est l'affaire de Maxime Hoerth, Meilleur Ouvrier de France dans sa catégorie. Pour être en osmose avec le dessert de Jeannin, Hoerth a concocté Yule Log Mule, un "cocktail bûche" servi en timbale, qui reprend les saveurs de noix de pécan auxquelles s'ajoutent vodka vanillée, fruit de la passion, citron et soda au gingembre. Plus traditionnel mais néanmoins revisité, le Old Fashioned, le classique cocktail au whisky, sera enrichi d'un trait de

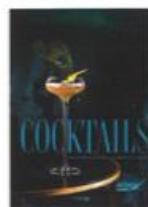


rhum 12 ans d'âge, de Suze pour une pointe d'amer-tume et de sirop de pain d'épices pour la gourmandise.

Mes beaux sapins...

Passé le lobby et le bar, l'établissement longe un beau jardin à la française sur lequel donne le restaurant gastronomique. Exercice d'excentricités cette année : les jardiniers du Bristol ont pensé, non pas à un roi de la forêt mais à plusieurs ! Tel un univers de lutins, le jardin va se peupler de quarante sapins venus de forêts danoises, qui, empilés à la manière d'une pyramide de coupes de champagne, formeront un décor haut de 7 mètres habillé d'ampoules scintillantes, de précieuses boules en verre soufflées bouche et de centaines

de petits noeuds rouge et or. Et en avant-goût de cette vision bucolique et forestière, un autre sapin un peu moins monumental mais tout aussi raffiné sera "planté" dans le hall d'entrée afin d'accueillir tous les visiteurs. Voilà préservée, au cœur de la capitale, la référence d'un certain art de vivre à la française.



Réservations au 01 53 43 43 25
www.oetkercollection.com

Maxime Hoerth, dans ce beau livre de cocktails (paru chez Solar) nous donne les recettes de ses créations mixologiques qui font le bonheur des clients du Bristol.