

Date : 06/11/2013

Auteur : Egmont Labadie

Vin, littérature et accords gourmands à l'hôtel Bristol



Courtesy hôtel Bristol

Les chefs des restaurants du Bristol cuisinent pour mettre en valeur les écrivains et les vignerons

Depuis cet automne, l'**hôtel Bristol** convie chaque mois un écrivain célèbre à partager un dîner conçu par **Eric Fréchon**, chef trois étoiles de **L'Epicure**, le restaurant gastronomique de l'hôtel. Le dîner est accompagné des vins d'un domaine, à découvrir en compagnie du propriétaire.

La soirée est présentée par le journaliste et écrivain **Olivier Barrot**, qui interroge l'écrivain invité. Le dernier ouvrage de l'auteur est offert et signé pour chacun des convives, ainsi qu'une bouteille du vin dégusté, qui sera commenté par **Marco Pelletier**, chef sommelier du Bristol. Les soirées sont ouvertes à 80 personnes et se déroulent au **salon Castellane**, pour un prix par personne de 260 euros. Après **Franz-Olivier Gisbert** le 3 octobre, seront présents : **Amélie Nothomb** le 3 décembre, **Eric-Emmanuel Schmitt** le 9 janvier 2014, **Hélène Carrère d'Encausse** le 6 février,

Évaluation du site

Ce site est édité par le groupe Louise Blouin Media. Il diffuse des articles concernant l'actualité de l'art au sens large (expositions, marché, artistes, ventes aux enchères, etc.)

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 10

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Jean-Christophe Ruffin le 20 mars et **Philippe Labro** le 10 avril. Les domaines présents ne sont pas encore connus. Tous les renseignements et réservations au 01 53 43 43 40.

D'autre part, depuis trois ans, le **114 Faubourg**, la brasserie de luxe du Bristol, décorée depuis un an par une étoile Michelin, organise des soirées oenologiques auxquelles participent des vignerons « petits ou grands, plus ou moins prestigieux », a expliqué Marco Pelletier à BLOUIN ARTINFO. La programmation est réellement intéressante et chercheuse : « récemment il y a eu **Nady Foucault**, du Clos Rougeard », un vigneron très apprécié par **Pierre Hermé** (lire ici), « **Jean-Pierre Amoreau** du **château Le Puy** », un des pionniers de la **biodynamie** et des vins nature à Bordeaux, « **Gilles Berlioz** de Savoie, **Jacky Barthelmé** d'Alsace », récemment interviewé par BLOUIN ARTINFO (lire ici), « les oenologues **Pascal Delbeck** et **Stéphane Derenoncourt**, le Rhodanien **Jean-Michel Gérin**, **Thomas Pico** de Chablis, **Luneau-Papin** en Muscadet, **Clos Marie** en Pic-Saint-Loup...»

Une sélection extrêmement éclectique, pour un repas de 35 couverts concocté entre le sommelier et le chef **Eric Desbordes** : « on goûte les vins, on crée les plats, on ne cède pas à la facilité de prendre des plats de la carte en se disant que ça ira bien ensemble, c'est vraiment de la création », explique Marco Pelletier. Ces dîners, d'un prix de 120 euros par personne, ont lieu chaque premier lundi du mois (prochaine date le 2 décembre) et sont annoncés sur le site www.lebristolparis.com. Le vigneron est ensuite mis à l'honneur pendant un mois à la carte du restaurant (à consulter ici).