

Une vie de palace

Établissements somptueux, chambres prestigieuses, service haut de gamme, cuisine d'exception, les palaces sont une invitation au luxe où tout est pensé pour garantir des séjours de rêve...



Le Bristol, prestigieux établissement parisien.

Photo Le Bristol Paris

Hôtel de luxe idéalement situé et de renommée internationale... Voilà comment on pourrait définir le palace.

Le terme est emprunté au mot anglais « palace », lui-même dérivé du vieux français « paleis » (palais).

Déjà au XIX^e siècle, les classes les plus aisées, et notamment les Anglais, aimaient à séjourner durant les mois d'hiver, dans des contrées au temps plus clément, et notamment sur la côte d'Azur ou à Paris. Le phénomène s'amplifiant, la rénovation ou la construction d'établissements luxueux se développa pour accueillir ces touristes fortunés et très exigeants. Ainsi, c'est au début du XX^e siècle que Le Crillon, le Meurice, le Georges V à Paris, ou l'Hôtel du Palais à Biarritz sont transformés en palaces. Des hôtels à la hauteur des attentes des clients qui viennent y dormir, se divertir, dîner, voir et être vu!

Dossier réalisé par Béatrice Vigot-Lagandré

Le room service

C'est l'une des spécificités des hôtels de luxe.

Le room service se doit d'être aux petits soins d'un client harassé par sa journée de travail (ou sa journée shopping...) qui préfère prendre un repas en privé, en dehors des heures classiques de service au restaurant. À toute heure du jour ou de la nuit, il pourra ainsi demander un petit-déjeuner, un jus d'orange fraîchement pressé, une coupe de champagne ou un club-sandwich et compter sur un room service d'excellence. Au Bristol par exemple, une partie des cuisines est réservée au room service ; 25 personnes se relaient par tranches de 8 heures afin d'assurer une parfaite continuité dans le service... Car un palace digne de ce nom ne dort jamais !

Comment devient-on palace ?

Bizarrement, aucun label n'existait jusqu'à il y a peu, et certains hôtels 5 étoiles s'autoproclamaient « palace », en l'absence de toute réglementation officielle. Le Secrétariat d'État au Tourisme a donc décidé, en 2010, de créer un « label Palace », permettant de distinguer « l'excellence et la perfection, le luxe et l'intemporalité » parmi la centaine d'hôtels classés 5* en France. Ce label repose sur une grille de critères techniques (situation géographique, confort, services proposés...) et sur l'avis d'un jury composé de cinq « sages ». Concrètement, tout



► L'hôtel du Palais à Biarritz.

Photo A. Salaun

établissement candidat doit avoir débuté son activité depuis au moins 12 mois, disposer d'un classement 5 étoiles, proposer des chambres ayant des surfaces de 26 m² minimum pour une personne, et offrir un excellent niveau de confort et de services (conciergerie, personnel polyglotte, service de restauration permanent, espace de remise en forme, spa...). Une fois les candidatures déclarées éligibles par Atout France (Agence de développement touristique de la France), les membres du jury donnent leur avis fondé sur divers critères d'appréciation, comme l'esthétisme de l'établissement, sa localisation, la présence d'un restaurant gastronomique... Une fois attribué, le label est valable cinq ans. Aujourd'hui, seize établissements d'exception affichent la prestigieuse distinction Palace : la moitié est située à Paris. Les autres se répartissent entre Courchevel, La Côte d'Azur et Biarritz. En voici la liste :

- **Hôtel du Palais** à Biarritz.
- **Les Aïrelles, Le Cheval Blanc** et **Le K2** à Courchevel.
- **Le Bristol, Le Four Seasons Hôtel George V, Le Meurice, Le Park Hyatt Paris Vendôme, Le Plaza Athénée, le Royal Monceau - Raffles, Le Mandarin Oriental** et **Le Shangri-La** à Paris.
- **Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat** à Saint-Jean-Cap-Ferrat
- **La Réserve** à Ramatuelle
- **Le Byblos** et **Le Château de la Messardière** à Saint-Tropez.

■ Une cuisine de prestige

L'histoire des palaces est aussi liée à celle du restaurant gastronomique. Qui dit palace, dit cuisine d'exception. Déjà, à la fin du XIX^e siècle, Auguste Escoffier, pionnier de la cuisine moderne, fut le premier chef des cuisines du Ritz. Si, jusqu'à la fin du XX^e siècle, la plupart des palaces possédaient déjà une étoile au guide Michelin, ceux-ci ont renforcé encore leur prestige en se hissant au plus haut de la gastronomie. Aujourd'hui, sur les 16 palaces français, trois ont une table triplement étoilée (Le Bristol, le Meurice et le Plaza Athénée), et cinq sont récompensés de 2 étoiles. Il faut dire que ces restaurants sont dotés de chefs prestigieux. Au Plaza Athénée, Alain Ducasse crée le buzz cette année en proposant une « cuisine de la naturalité » autour d'une trilogie poissons, légumes et céréales, le tout dans une salle entièrement redécorée après un an de travaux. Ducasse souhaitait rendre moins formel le moment exceptionnel passé à la table du Plaza... Idem au Meurice (également sous la houlette d'Alain Ducasse), où le chef Christophe Saintagne prépare une « cuisine de l'essentiel », toute en légèreté et pleine de finesse, mettant en valeur des produits d'une extrême fraîcheur. En témoigne la carte, qui propose un « *St-Pierre, radis, raisins* », ou une « *poularde rôtie, cèpes* » ou encore le « *chocolat de notre manufacture* ». Le ton est donné ! On est loin des intitulés ronflants de certains restaurants, mais dans l'assiette, c'est bien de la haute cuisine que l'on déguste, avec des prix en conséquence, et des additions qui dépassent souvent les 300 €.

Chez les établissements nouvellement labellisés « palace », comme au Mandarin Oriental, le chef Thierry Marx travaille les formes, les textures, les couleurs et les températures et revendique une cuisine « *techno émotionnelle* », entre tradition et innovation. On y dégustera par exemple un « *Risotto de soja, bœuf charbon, réglisse, laque de petits pois et lard de Colonnata* ». Aux « Airelles », à Courchevel, on se régale de homard bleu et gelée de crustacé, ou de « *turbot rôti à l'arête terminée au four sur un lit de varech, fondue de poireaux à la moelle* ». Une haute gastronomie que l'on retrouve aussi à la « villa Eugénie », restaurant du palace « Hôtel du Palais » à Biarritz, qui propose *turbot meunière aux girolles ou canette de Challans confite et rôtie à la broche*. Dans ces établissements d'exception, on déjeune et dîne dans un décor fastueux (où le port de la veste est encore requis pour les messieurs !), à des prix qui atteignent des sommets.

► La table du Bristol, triplement étoilée.



Photo Le Bristol

3 questions à Eric Fréchon

Depuis l'ouverture du palace en 1925, une quinzaine de chefs se sont succédé dans les cuisines du Bristol à Paris. Depuis 1998, c'est Eric Fréchon (Meilleur Ouvrier de France) qui officie à l'Epicure. Auréolé de 3 macarons au guide Michelin, et tout récemment proclamé « meilleur restaurant d'hôtel au monde » par le magazine américain « Saveur », ce restaurant d'exception promet des moments véritablement magiques !

Mais au Bristol, on peut également se restaurer plus simplement (toutes proportions gardées...) au « 114 Faubourg », brasserie de luxe récompensée d'une étoile au Michelin (avec, aux fourneaux, Jean-Charles Cauquil), ou déjeuner rapidement et se régaler des pâtisseries du chef pâtissier Laurent Jeannin au « Jardin Français ». Trois ambiances gastronomiques, où tout doit être parfait, dans une atmosphère feutrée.

Quelles sont les spécificités de la cuisine d'un palace ?

La cuisine des palaces a beaucoup évolué. Avant, il y avait le restaurant de l'hôtel, alors qu'aujourd'hui, c'est un restaurant dans l'hôtel. Autrefois, on mangeait un peu la même chose dans tous les palaces du monde. Cela s'apparentait plus à une cuisine bourgeoise, une cuisine de brasserie haut de gamme, avec par exemple, des plats comme la sole meunière. Aujourd'hui, on est dans un restaurant à part entière, avec la signature du chef. A l'Epicure, nous avons des plats phares comme les « macaronis à la truffe noire, artichaut et foie gras de canard », la pou-

larde de Bresse cuite en vessie, ou le merlan de St-Gilles-Croix-de-Vie en croûte de pain.

Comment qualifiez-vous votre cuisine ?

Une cuisine contemporaine et créative. Nous sommes là pour représenter l'art de vivre à la française, avec des plats phares comme la poularde en vessie ; mais, à côté de ces recettes classiques, on se bouge, on fait énormément d'essais de nouvelles recettes, on est très créatifs.

Notre carte évolue suivant les produits, plus encore qu'au fil des saisons.

L'asperge par exemple, reste peu de temps à la carte car sa saison est courte. En ce moment, on

travaille les champignons, le gibier, la truffe blanche, les oursins, la St-Jacques ou les courges.

Au Bristol, le client est roi, plus qu'ailleurs ?

Oui ! Quand il pousse la porte de l'hôtel, on est là pour le « porter », pour lui donner du plaisir, le satisfaire au mieux durant tout son séjour. Au Bristol brille toujours l'art de vivre à la française.



Eric Fréchon, chef du restaurant Epicure et des cuisines du Bristol

Photo Romeo Balencourt