



LE BRISTOL
PARIS

OPERA GALLERY



Marc Chagall, *Les Mariés au coq*, circa 1975, huile, tempera, encres de couleur et encre de Chine contrecollé sur toile sur contreplaqué, 32 x 63,8 cm. @ClaireCocano

DÎNER EN TÊTE-À-TÊTE AVEC CHAGALL

Vous avez déjà dîné face aux plus belles vues, bercé par le chant des grillons ou le crépitement d'un feu, apaisé par le balai des flocons ou caressé par une brise tiède d'été. Mais avez-vous déjà dîné en tête à tête avec un chef d'œuvre ? Le Bristol décore les murs de sa Suite Paris d'une œuvre de Marc Chagall et choisit de dresser votre table juste devant.

Sous vos yeux, *Les Mariés au Coq*, peinture lumineuse et joyeuse, trésor issu de la collection d'Opera Gallery et à vos pieds, Paris et la Tour Eiffel, fascinante et scintillante. Dans ce décor unique au monde, le voyage hors du commun peut commencer. Car partager une toile de maître dans un musée est merveilleux, mais ne l'avoir que pour soi est bouleversant.

Alors rien ne viendra troubler votre rencontre privée avec le maître et ses motifs iconiques : le couple amoureux, le coq, les maisons de son village natal, et bien sûr la couleur, que l'artiste utilise ici pour son potentiel expressif. Les magnifiques nuances de bleu qui baignent l'ensemble du tableau, les rouges vifs ou les jaunes attirent le regard et proposent une profondeur et un dynamisme chers au peintre.

Dans cette œuvre emblématique de son esprit onirique, Marc Chagall se joue des perspectives conventionnelles. Les trois figures semblent flotter dans l'espace et nous racontent un voyage poétique, dans un paysage lointain, peut-être pour mieux nous emporter dans cet univers coloré.

Bien sûr, lorsque Chagall s'invite à dîner à votre table, dans l'une des plus belles suites du palace, les assiettes aussi se doivent d'être extraordinaires. Rien que pour vos yeux plongés dans l'imaginaire du peintre, le Chef triplement étoilé Eric Frechon nous révèle le sien, à travers un menu gastronomique. Des plats signés comme des peintures : *Caviar de Sologne et délicate mousseline de pomme ratte fumée, emblématique Poularde cuite en vessie aux écrevisses, ou audacieuses Noisettes caramélisées et fine gelée au citron vert*. Le maître de la couleur rencontre le maître des saveurs, et vous voilà témoin unique et ultra privilégié de ce dialogue exquis.

Dans ce huis clos irréel, les accords magiques du Chef répondent aux mariés chimériques du peintre.

Une expérience inclassable, parenthèse de rêve entre un Chagall aux plaisirs sensoriels. Rarement celui que l'on qualifiait de peintre poète, n'aura aussi bien porté son nom.

Dîner en tête-à-tête avec Chagall - Séjour d'une nuit en Suite Paris comprenant un dîner gastronomique, petit-déjeuner Américain pour deux personnes, prix sur demande.

Le Bristol Paris

112 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
01 53 43 43 25
reservations.lebristolparis@oetkercollection.com

Opera Gallery Paris

62 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
01 42 96 39 00
paris@operagallery.com

Contacts Presse

Le Bristol Paris

Giulia Panossian
Responsable de la Communication
01 53 43 41 86
giulia.panossian@oetkercollection.com

Oetker Collection

Jennifer Gorevan
Head of Global Communications
01 53 43 41 41
communications@oetkercollection.com

Opera Gallery

Gaëlle de Bernède
Attachée de presse
01 75 43 46 80
press@operagallery.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

