

**La chèvre d'or à Èze village. Identité régionale**



*En ouverture : de gauche à droite, Thierry Naidu, directeur général, Arnaud Faye, chef exécutif et Julien Dugourd, chef pâtissier*

Imposant par sa stature et son talent, le chef Arnaud Faye, qui a conservé les deux étoiles Michelin, s'est accaparé les produits de la région pour les magnifier dans de nouvelles recettes inventives.

## CARTE.

Arrivé l'été dernier, en pleine saison, Arnaud Faye avait déjà impressionné par son adaptation à un terroir qu'il ne connaissait pas ou peu.

Après une excellente première saison de mise en place, le chef a pris le temps de la réflexion sur les produits, rencontré producteurs et éleveurs, beaucoup lu des ouvrages sur les recettes du comté de Nice où la cuisine fait partie du patrimoine.

Ces recherches lui ont permis d'évoluer et d'aboutir à de nouvelles créations culinaires, à commencer par les cinq amuse-bouches, systématiquement servis avec les menus, qui prennent délibérément une couleur locale, avec des rappels gustatifs de la socca, du pan bagnat, de la soupe au pistou...

Le terroir est omniprésent avec des produits triés sur le volet, dont les associations interpellent, mais en définitif surprennent très agréablement par leur mariage harmonieux et subtil, le pois chiche avec le gamberoni et le calamar à l'anis, le perlon (poisson de la famille des rougets) avec courgettes et berlingot au kumquat et surtout le lapin, cuit en cocotte, sur galets, qui s'acoquine avec du poulpe fumé, le tout souligné par une moutarde à la morille !

Un plat qui procure un plaisir vif et délicat avant de poursuivre avec les douceurs de Julien Dugourd, sa vision d'un citron de pays, basilic et son interprétation tout en légèreté du mascarpone. Pour conclure votre repas, les mignardises se drapent aussi dans un esprit provençal, croquant aux amandes, ganses, calisson, Tropicane...

Une mention également à l'équipe de salle et à Philippe Magne, l'inamovible sommelier, pour leur aisance et leur discrétion, qui évoluent, depuis la réouverture, dans une salle plus lumineuse, ton gris perle et touches or, rénovée du sol au plafond.

*Publié le 9 mai 2017  
Gérard Bernar et Pascal Lattes*