

Télé MONACO

335

Programmes
du 17 juin → 30 juin 2017

Le guide de la Télévision
en Principauté
recommandé par
Monaco Telecom

F(È)AITES de la DANSE

1 JUILLET 2017 - MONACO



Artiste © Michel Batory

De 18h à 06h - PLACE DU CASINO - MONTE-CARLO

ACCÈS LIBRE

www.balletsdemontecarlo.com

SOUS LA PRÉSIDENCE DE S.A.R. LA PRINCESSE DE HANOVRE

LES
BALLET
DE
MONTE CARLO
JEAN-CHRISTOPHE MAILLOT



Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Deluxe et Big Junior pour la Fête de la Musique
en page 9



Faye enracine La Chèvre d'Or

/// Lorsqu'Arnaud Faye a débarqué en juillet dernier aux cuisines de La Chèvre d'Or, le sublime bijou posé sur la mer dans le village d'Eze, il lui fallait avant tout conserver les deux étoiles Michelin accrochées au rocher depuis un bon moment. Mission accomplie sans bavure par ce chef auvergnat au parcours rectiligne aux côtés de Loiseau, Roth ou Thierry Marx avant de gagner deux macarons (déjà !) à Chantilly. La coupure hivernale lui a permis de se plonger dans les traditions des cuisines niçoises et provençales pour s'ancre dans le terroir azuréen. Il a aussi fait le tour des producteurs et éleveurs locaux pour mieux connaître les produits qu'il sublime cette année au cœur du village médiéval.

C'est ainsi que socca, pan bagnat ou soupe au pistou se découvrent dans les cinq excellents amuse-bouche avant que l'esprit local s'installe à table : le pois chiche rejoint les gamberoni et le calamar à l'anis, le perlon (famille des rougets) unit sa destinée aux courgettes et berlingot au kumquat alors que le lapin, cuit en cocotte, sur galets, se mêle au poulpe fumé agrémenté d'une moutarde à la morille... Voilà un plat qui pourrait bien devenir un incontournable de La Chèvre !

/// La Chèvre d'Or****

Phoenix Hotel Collection - Relais & châteaux

rue du Barri - 06360 Èze village

Tél. : +33(0)4 92 10 66 66 - www.chevredor.com

Carte et menus "De roche et d'eau" 145€ - "Riviera" 85€ et 125€ avec accord mets et vins (sauf dimanche et jours fériés) au déjeuner, dîner menu "De roche et d'eau" à 205€ ou 240€. Atres tables : Les Remparts, L'Eden et le Café du Jardin



Arnaud Faye, chef exécutif et Julien Dugourd, chef pâtissier



1. Les gamberoni 2. Perlon 3. Lotte 4. Chocolat guanaja

Mais dans le même esprit, Faye utilise l'artichaut épineux comme révélateur du caviar osciètre et son bouillon au citron vert alors que l'agneau de Sisteron, tendre au possible, servi en déclinaison, se voit accompagné de haricots à la niçoise et d'un jus à l'origan.

On retrouve bien sûr le même esprit dans la partie sucrée du chef pâtissier Julien Dugourd : son citron de pays, basilic est déjà un dessert culte mais les fraises de Carros "comme un vacherin" rafraîchi au citron de Menton ou le cœur de guanaja croustillant et crémeux à la menthe poivrée vous feront terminer sur une note revigorante. Et comme un rappel des amuse-bouches, les mignardises restent dans l'esprit provençal, celui des treize desserts de Noël.

L'équipe du service est aux petits soins d'autant que la salle à manger, bien plus lumineuse, dans les tons gris perle et touches or, a été rénovée du sol au plafond : vous êtes bien à la table d'une des plus belles maisons de la Côte. ●

Christian Perrin