

Gratinez

Chronique d' 1 cuisine à 2



Arnaud Faye aux cuisines de la plage Nespresso à Cannes

31 mai 2017 by [Gratinez](#)



Plage Nespresso, Cannes – Copyright © Emmanuel Nguyen Ngoc



Nespresso fait son cinéma – Copyright © Gratinez

Mercredi dernier, je me suis envolée (Marie-Lou) pour une journée et une nuit à Cannes pour une délicieuse parenthèse enchantée. A cette occasion j'ai pu découvrir la cuisine du chef Arnaud Faye (Restaurant La Chèvre d'or, Èze, 2** Michelin) lors d'un dîner d'exception à la plage Nespresso.

Nespresso, partenaire depuis la 10ème année consécutive du Festival International du Film de Cannes, met la création à l'honneur avec **Le Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique** et le concours Nespresso Talents et invite des grands noms de la cuisine à réaliser des dîners célébrant le 7ème art.

Du 17 au 28 mai, Nespresso a invité les chefs Arnaud Tabarec (Restaurant Le Roof, Cannes), Pierre Gagnaire (Restaurant Pierre Gagnaire, Paris), [Arnaud Faye \(Restaurant La Chèvre d'or, Èze\)](#) et Alessandro Negrini (Restaurant Il Luogo di Aimo e Nadia, Milan) a prendre le contrôle des cuisines de la plage [Nespresso](#) pour une poignée de convives très privilégiés. A cette occasion les Chefs ont réalisés une de leur recette avec les Grands Crus d'exception, Nepal Lamjung et Kilimanjaro Peaberry.



Plage Nespresso, Cannes – Copyright © Gratinez



Plage Nespresso, Cannes – Copyright © Gratinez



Interview du chef Arnaud Faye - plage Nespresso – Copyright © Emmanuel Nguyen Ngoc

Lors de mon passage à Cannes, c'était au tour du chef **Arnaud Faye**, de nous faire découvrir son interprétation culinaire autour de l'univers cinématographique de Pedro Almodóvar (président du jury pour cette édition).

La cuisine d'Arnaud Faye

Arnaud Faye, quitte en juillet dernier Le Connétable, le restaurant de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, pour prendre la tête des cuisines du sublime **Château de la Chèvre d'Or**. Depuis toujours passionné par les produits d'un terroir, il a pour volonté de sublimer et de retranscrire dans ces assiettes une culture de la Méditerranée, valorisant et revisitant la cuisine de l'ancien comté Niçois avec des plats comme la Socca, la soupe au pistou, la panisse ou le pan bagnat.

La cuisine d'Arnaud Faye s'axe autour de trois valeurs : L'expression d'un terroir, le respect d'un produit de haute qualité, grâce au travail de producteurs et la technique au profit d'une cuisine innovante



Arnaud Faye sur la Plage Nespresso, Cannes – Copyright © Emmanuel Nguyen Ngoc

Arnaud Faye interprète Pedro Almodovar:

- Tourteau rafraîchi au fenouil des falaises
- Bomba aérien, aubergine confite et Grand Cru Exclusive Selection Kilimanjaro Peaberry
- Dorade, courgette farcie au piquillos et coquillages, émulsion de soubressade
- Citron, citron vert d'Andalousie, crémeux et craquant

Accompagné d'un accord mets vins réalisé par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France (2007)

- Ventoux rosé, Domaine de Fondrèche, 2016
- Côteaux du Languedoc, L'in blanc du Mas Conscience, 2015
- Saint Joseph, Domaine Jean-Michel Guérin, 2014
- Pipi d'ange, La ferme Saint-Pierre



**Bomba aérien, aubergine confite et Grand Cru Exclusive Selection Kilimanjaro Peaberry –
Copyright © Gratinez**



En cuisine avec Arnaud Faye et sa brigade – Copyright © Gratinez



**Dorade, courgette farcie au piquillos et coquillages, émulsion de soubressade –
Copyright © Gratinez**



Citron, citron vert d'Andalousie, crémeux et craquant – © Emmanuel Nguyen Ngoc

Un grand merci à Nespresso, à l'agence 14 septembre et plus particulièrement à Joy pour cette incroyable invitation. Merci au chef Arnaud Faye de nous avoir accordé un peu de son temps (et pour ce conseil précieux sur la cuisson de la panisse). Un spécial big up à la talentueuse Aline, du blog [My Little Fabric](#) avec qui j'ai eu la chance de partager cet excellent moment.