

Eze-Village : la Chèvre d'Or et la comète Faye

5 juillet 2017



Arnaud Faye © GP

Arnaud Faye, vous connaissez ? Ce brillant sujet, auvergnat d'origine, passé dans maintes grandes maisons (le Ritz à Paris, le Buerehiesel à Strasbourg, l'Arnsbourg à Baerenthal, Loiseau à Saulieu, le Mandarin-Oriental avec Thierry Marx à Paris) obtint deux étoiles, vite fait à Chantilly, au Jeu de Paume. On l'a suivi et applaudi dès ses débuts à la Chèvre d'Or, où il est venu en conquérant modeste, efficace et volontaire



Fleurs de courgettes, girolles, abricots moelleux et polenta à la verveine © GP

Sur les hauts d'Eze, village ruiné, savamment reconstruit, si touristique, ce bel hôtel panoramique avec sa salle en sentinelle, qui embrasse d'un seul coup la grande bleue, la rade de Villefranche et le Cap Ferrat depuis son bout de rocher, se donne des airs de Tour d'Argent de la Riviera. Le service a de la classe, la cave du répondant, les jeunes serveuses qui vous apportent les mets avec enthousiasme ont un sens pédagogique exacerbé.



Artichauts violets, caviar oscietre et bouillon au citron vert © GP

Bref, on sent que la maison si fameuse depuis un demi-siècle sur la côte, et gérée avec discrétion par l'élégant Thierry Naidu, a pris un coup de jeune avec l'arrivée de la comète Faye. Ce que ce dernier propose là est d'un classicisme créatif affirmé. Produits de qualité extrême, poissons souvent savants (connaissez-vous le perlon?), assaisonnements justes, sans chichi, ni faiblesse, voilà sa marque. Avec une série d'amuse-gueule, qui donnent le sentiment d'arpenter le marché niçois, comme ce pan bagnat nouvelle vague et sa mini tarte au citron, ou cette mini soupe au pistou.



Melon rôti sans cuisson, homard fumé à l'hysope © GP

Il y aussi la cuiller de foie gras aux fruits rouges, puis ces plats vifs et techniques qui se nomment melon rôti sans cuisson avec son homard fumé à l'hysope flanqué de barbajuans aux pinces de homard, fleurs de courgettes, girolles, abricots moelleux et polenta à la verveine ou artichauts violets, caviar osciètre et bouillon au citron vert. Côté mer, le pagre cuit au bouillon de fenouil, avec ses artichauts étuvés, ses tomates rôties ou le méconnu perlon – une variété de grondin – laqué de ses sucs, avec courgettes et berlingots aux kumquat et jus de poivrons ou encore les coquillages et crustacés de Méditerranée dans leur rouille délicate avec leur soupe de poisson s'imposent avec force.



Perlon laqué de ses sucs, courgettes et berlingots aux kumquats © GP

On ne néglige pas les beaux instants carnassiers que sont la poularde de Bresse dans son argile de Vallauris, asperges blanches et poire au jus au citron de Menton, le splendide agneau de Sisteron en différentes cuissons, avec ail des ours et fricassée de haricots au jus à l'origan (l'un des morceaux de bravoure de la maison sur le mode provençal) ou encore le lapin – cuisses et râble – avec sa farce aux blettes et champignons, poulpe fumé et jus aux herbes. Là dessus, on sacrifie au blanc de cassis du château Barbanau, au séducteur rouge Oppidum du domaine Saint-Baillon ou encore à la riche cuvée Ursus du Clos de l'Ours.



Agneau de Sisteron en différentes cuissons, ail des ours © GP

En issue, les desserts de Julien Dugourd, esthétisants, certes, mais si savoureux, comme le glace mascarpone, crumble et fraises, le citron revisité au chocolat blanc, la framboise en soufflé avec son coeur glacé à la vanille et romarin ou la fraise de Carros en différentes textures comme un vacherin font merveille. Voilà une grande table qui mérite une nouvelle visite appliquée.



Framboise en soufflé avec son coeur glacé à la vanille © GP