

PASSIONS

Le chef Arnaud Faye redore la toison de La Chèvre d'or, table mythique de la Côte d'Azur.

Faye sans FAILLE



Sommet La cuisine de cette table étoilée se savoure avec une vue en plongée sur la Grande Bleue.

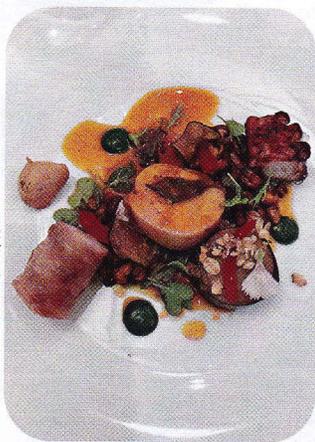
Dans cet hôtel de légende, tout est d'or. Le silence, quand les cabriolets de Monaco veulent bien aller faire la sieste sur le parking; et le livre, signé par Walt Disney, Lauren Bacall et Clint Eastwood. Sans oublier la fameuse chèvre, sculpture à la toison scintillante, posée sur le toit, à 430 mètres au-dessus de la Grande Bleue, avec une vue à se briser

les cornes sur la presqu'île de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

La chèvre reste, mais les chefs passent. Ces dernières années, on a vu défiler une sacrée volée de cuistots migrants aux fourneaux de ce balcon vertigineux. Heureusement, un nouveau talent, débarqué en juillet dernier, semble vouloir y faire son nid pour un moment : Arnaud Faye, 38 ans, une collection de grandes

maisons sur le CV et deux étoiles Michelin décrochées en deux saisons à l'Auberge du jeu de paume, à Chantilly (Oise). Cette toque auvergnate avait apprivoisé le terroir de l'Oise et de la baie de Somme. La voilà comme un poisson dans l'eau sur la Côte d'Azur, nageant en souplesse entre les vieux grimoires du comté de Nice et la gastronomie Riviera. Son menu dégustation dévoile, assiette après assiette, des saveurs pénétrantes, des dressages pointillistes et des produits traqués jusqu'au marché de la Libération, à Nice. Ses amuse-bouches sont des miniatures finement ciselées de la soupe au pistou, du pan-bagnat et de la socca. Ses gamberonis de Gênes, tout juste caressés sous la salamandre, se montrent aussi suaves et pulpeux que les fruits rouges qui l'accompagnent, dans une infusion aux parfums d'amande et de vanille.

Il y a au moins une création dont Arnaud Faye ne pourra se défaire de sitôt : le lapin. Pas facile, voire gentiment provoc, de faire croquer Bugs Bunny aux riches Américains. Le chef en rajoute une couche en l'associant au poulpe. Une cuisse farcie d'aubergines, un râble bardé de lard, un ten-



ANNABELLE SCHACHMES/SDP

Le lapin : farci d'aubergines et parfumé aux herbes locales et accompagné de poulpe.



Le vin : l'aromatique bellet du Clos Saint-Vincent est le choix local de Philippe Magne.



Le citron : une performance visuelle et un hommage tonique au fruit star de la région.



Et aussi à Nice



La Merenda ♥♥♥♥♥

Dans son auberge de 28 mètres carrés, Dominique Le Stanc façonne avec précision et amour le meilleur du répertoire niçois. Ses pâtes au pistou, sa daube, ses tripes, ses panisses et sa tourte aux blettes valent le déplacement.

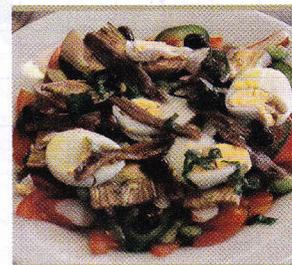
F.-R. G.

4, rue Raoul-Bosio,
Nice (Alpes-Maritimes).

Pas de téléphone.

Carte : 36-50 €.

Fermé samedi et dimanche.



A Buteghinn'a ♥♥♥♥♥

Sur l'ardoise labellisée « cuisine nissarte » se bousculent petits farcis, pissaladière, tourte aux artichauts, l'estocaficada (la morue mijotée avec des pommes de terre, des poivrons et des oignons), sans oublier la véritable salade niçoise. Allez butiner cet A Buteghinn'a. **C. P. O.C.**

11, rue du marché,
Nice (Alpes-Maritimes).

04-93-92-28-22.

Plats : 10-13 €.

Fermé le soir et le dimanche.



Le Canon ♥♥♥♥♥

Derrière une jolie façade en faïence, Elmahdi Mobarik fait parler une détonante bistronomie (rouget de roche et légumes primeurs du coin), tandis qu'en salle Sébastien Perinetti dégoupille des bouteilles aux arômes explosifs. **C. P. O.C.**

23, rue Meyerbeer,
Nice (Alpes-Maritimes).

04-93-79-09-24.

Plat du jour : 14 €.

Carte : 40 € environ.

Fermé samedi et dimanche.

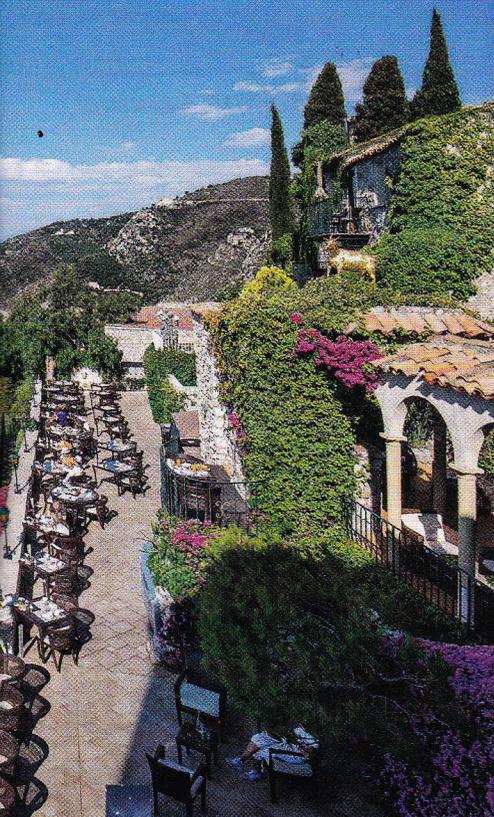


Brasilia, boîte à café! ♥♥♥♥♥

Depuis deux ans, Mariana Altenbernd et Victor Brandi servent des cafés de pure extraction et des jus bio pressés minute. Au déjeuner, le couple brésilien opère une cinglante fusion, entre crêpes de tapioca (chèvre-jambon-épinards) et saumon mariné au café. **C. P. O.C.**

8, rue Bonaparte, Nice
(Alpes-Maritimes). 06-07-59-54-12.

Menus : 15 €. Fermé tous les soirs
et les dimanches et lundis.



La Chèvre d'or ♥♥♥♥♥

◆ Rue du Barri,

Eze (Alpes-Maritimes).

◆ 04-92-10-66-61.

◆ www.chevredor.fr.

◆ Menus déjeuner : 85 €
(hors dimanche et jours
fériés) et 145 €.

Menus dîner : 205
et 240 €.

Carte : 190 €.

◆ Fermé au déjeuner lundi,
mardi et mercredi.

tacule rôti, un jus dément parfumé aux herbes des falaises (thym, sarriette, fenouil)... Résultat : ce mariage terre-mer d'une bluffante virtuosité est le plat le plus commandé. Et le frémissant sommelier Philippe Magne a la bonne idée de l'arroser d'un aromatique vin blanc de bellet Clos Saint-Vincent 2014.

On aurait tort de se priver de dessert. En place depuis sept ans, Julien Dugourd, 33 ans, est un monsieur du sucré. Il piège son détonant soufflé à la framboise d'une délicieuse glace au romarin et façonne un citron renversant. A vue d'œil, on dirait le fruit; à l'intérieur, c'est une invitation à croquer le paysage de vergers et de maquis qui dévale jusqu'à la mer... ■