

S'il n'y avait pas ce flot incessant de touristes, nous pourrions aisément nous remémorer la vie d'antan dans les ruelles du bourg médiéval d'Èze, tant il est resté intact.



# FAYE

On ne compte plus le nombre de célébrités tombées amoureuses de ce village perché des Alpes-Maritimes, à commencer par Friedrich Nietzsche, pour ne citer que lui. Rien d'étonnant à cela tant la magie du lieu opère, et aujourd'hui encore. Il est donc compréhensible qu'un violoniste du nom de Zlatko Balokovic, déjà propriétaire au Cap d'Antibes, soit lui aussi tombé amoureux de l'endroit au début du vingtième siècle et ait acheté une propriété dans le village de Èze. Le village était à l'époque pratiquement en ruines et seules quelques chèvres en parcouraient encore les rues. La propriété reçut le nom de La Chèvre d'Or, certains racontent que c'est parce qu'une dame du village qui vendait ses fromages de chèvre au marché cachait ses pièces d'or dans les murs de cette maison, un magot qui fut découvert au cours des travaux, d'autres soutiennent que ce fameux violoniste avait été suivi par une chèvre lorsqu'il eut ce coup de cœur pour sa nouvelle propriété et qu'il se rappela de cet animal au moment de choisir le nom de sa nouvelle acquisition. Ce n'est qu'en 1953, qu'un certain Monsieur Wolf, hôtelier de son état, transforme la bâtisse en restaurant.

Walt Disney, alors en visite dans la région, tombe lui aussi amoureux du lieu et y fait transporter tous ses bagages. Il y reçoit des journalistes du monde entier et La Chèvre d'Or prend pour la première fois une dimension internationale. On raconte même que c'est précisément Walt Disney qui

conseilla à Wolf d'acquérir des maisons dans le village et de les transformer en chambres. D'année en année, de propriétaire en propriétaire, le Château de La Chèvre d'Or en arrive à occuper plus de la moitié du village, quarante chambres et suites, en tout, et quatre restaurants dont le gastronomique qui affiche aujourd'hui deux étoiles au Michelin.

## Un véritable attrait

Un bon millier de kilomètres séparent Eze de Cournon-d'Auvergne où Arnaud Faye voit le jour; son parcours sera long, jalonné de rencontres et humainement riche pour celui qui n'en touchait pas une à l'école normale et s'ennuyait dans un système scolaire inadapté à ses attentes. Après avoir choisi la cuisine, il passe de belles années au Lycée Hôtelier de la Chaise-Dieu en Haute-Loire, un lieu entouré de forêts où il n'y avait rien d'autre à faire que travailler et étudier. Il y obtient son CAP BEP puis son BAC Pro. Plutôt considéré comme un bon élément, il s'attend à ce qu'on le place en stage chez un étoilé Michelin, mais il se retrouve au milieu de nulle part, en Auvergne, au Le Brugeron, chez un certain Monsieur Gaudon, un vieux papy de soixante-dix ans



qui avait travaillé chez la Mère Brazier au Col de la Luère, en même temps que Paul Bocuse qui était alors commis de cuisine. *“Dans un premier temps je n’avais pas compris le choix de ce restaurant. Mais au final, j’y ai énormément appris. Ce Monsieur nous formait pour que nous soyons capables de tenir tous les postes. Ce fut très formateur. Tout se faisait encore à l’ancienne, même la conservation des produits qui se faisait dans des amphores en terre cuite. Un jour, il a préparé un plat connu de la Mère Brazier, un artichaut au foie gras et aux morilles à la crème, j’ai alors réalisé qu’il pouvait y avoir un véritable attrait pour cette cuisine de base.”* Parti pour deux mois, il en fera trois avant de faire un autre stage, chez Régis Marcon cette fois-ci, encore en bas dans le village et couronné de deux étoiles au Michelin. *“Ce fut très dur, tout le monde pressentait l’arrivée de la troisième alors que l’espace de travail était très restreint. Le matin, nous commençons les mises à place à sept heures afin de libérer le fourneau. J’ai gratté du cèpe pendant une semaine, mais malgré tout, ce fut un stage très intéressant. Éric Pras, qui était second à l’époque, était quelqu’un de talentueux.”*

### La grande inconnue

La suite des événements tient à deux facteurs: un livre de l’époque vantant les grandes maisons qui fait rêver Arnaud, et le fait qu’on lui conseille de ne pas trop traîner dans sa région, de ne pas rester bloqué dans une enclave auprès de ses amis. Il prend donc la direction du Limousin à La Roche l’Abeille, au Moulin de La Gorce, alors en pleine passation puisque le père cède sa place à son fils Pierre Bertranet. L’endroit est alors doublement étoilé, il y reçoit l’enseignement d’une cuisine très classique et découvre les produits d’exception. *“C’est là que j’ai appris les bases. Ce chef était dans l’hyper-méthodologie, extrêmement technique. Là, tous les produits, poissons compris, étaient filés selon leur taille. C’était l’école de la compréhension du produit.”* Des envies d’autre chose le mènent à la Pyramide de Patrick Henriroux avec Christophe Née en cuisine. Il y reste un an avant qu’un pote ne lui parle d’un poste libre, tout là-haut, en Alsace. *“Ce fut la grande inconnue pour moi, vous imaginez Strasbourg pour un Auvergnat? C’était un autre monde et mon tout premier poste dans un trois étoiles chez un chef d’une extrême gentillesse et à la forte identité.”* Antoine Westermann au Buerehiesel était initialement à la recherche d’un demi-chef de partie alors qu’un poste de chef de partie était aussi à pourvoir, à celui qui ferait ses preuves, ce qu’Arnaud fit. *“Je me suis retrouvé dans une cuisine hyper carrée, aux méthodes de travail tout aussi carrées. C’était*



*“Je suis libre de retravailler les choses de façon différente, de réutiliser les produits, les recettes, sous une toute autre forme, sans souffrir d’un frein mental qui m’empêcherait d’être créatif.”*

*pour moi la découverte des cuissons sous-vide où tout était paramétré, des courbes de refroidissement au minutage d’une montée d’escalier pour que les cuissons soient pleinement respectées. C’est là que j’ai compris ce qu’était un trois étoiles au Michelin. La rigueur, la régularité et une exigence au-delà de tout. J’y ai passé plus de trois années à lever les poissons à la commande, à gérer les nombreux jus de légumes, à devoir refaire des pâtes en plein service de 60 couverts parce que le chef les trouvait trop épaisses, à tout peser en fonction du menu ou de la carte; c’était un travail de fou, à être constamment dans le jus, mais quelle enrichissante expérience!”*

### Crucial

L’attente d’une place chez la famille Troisgros qui, au final, ne se concrétise pas, le mène à nouveau à proximité de la frontière allemande, à l’Arsnbourg chez Jean-Georges Klein, il y fait la connaissance et se lie d’amitié avec Julien Dugourd, l’actuel chef pâtissier de la Chèvre d’Or. Il y découvre aussi un nouveau monde, celui des émulsions, des siphons, des nombreux agents liants. C’est à nouveau une période très dure avec des horaires dingues, mais: “C’était

*étonnant de voir ce mélange de classicisme à l’approche du produit, couplé à un travail extrêmement avant-gardiste qui amenait ce petit plus sur les assiettes. Je suis parti de là avec l’idée qu’on pouvait aller plus loin, qu’il y avait d’autres limites en cuisine.” Il était prévu qu’il devienne second de cuisine, mais les choses n’avancent pas. Mis au courant des recherches de la maison Loiseau, un an après la mort de Monsieur, Arnaud s’y rend pour rencontrer Patrick Bertron. L’heure est à l’interrogation, conserveront-ils la troisième étoile ou redescendront-ils à deux? “Le but, pour Patrick d’abord, c’était de progresser sans trop rester ancré dans ce que faisait Bernard Loiseau, mais sans trop s’en départir, non plus. Devenu chef malgré lui, il fallait qu’il trouve le juste équilibre et réussisse à apporter autre chose tout en gardant les marqueurs que Monsieur Loiseau avait fortement imprimés dans la maison. J’étais aux essais en cuisine et il y avait de vrais échanges avec Patrick. Nous avons des idées de bœuf au foin cuit dans l’argile, pas très courant du coup, lui faisait remonter ses origines bretonnes en mariant du turbot à de l’andouille de Guémené, nous avons imaginé une ballade autour du lac en jouant de sandre,*

*d’écrevisses et d’herbes. Nous utilisons plein de techniques, dont quelques-unes amenées dans mes bagages, mais sans jamais les montrer, à l’inverse de cuisiniers qui aiment être dans la démonstration. Ce fut une maison cruciale pour moi car elle m’a appris à m’exprimer en cuisine.” C’est aussi l’époque où Arnaud s’essaie aux concours, il gagne celui du Coq Saint-Honoré, termine deuxième aux éliminatoires du Bocuse d’Or et gagne le Trophée Jean Delaveyne, un des concours les plus durs de France, l’antichambre du MOF. Il a depuis essayé trois fois d’obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France sans succès, mais avec malgré tout une place en finale lors de la dernière tentative.*

### Le client est roi

Michel Roth, qu’il avait déjà rencontré lors d’un concours, l’appelle en vue d’un poste de second au Ritz mais Arnaud, lui, souhaite devenir chef de cuisine et il a déjà plusieurs propositions dont l’une chez Michel Rostang. Rien ne colle, pas même le salaire, mais le chef du Ritz insiste et Arnaud accepte d’y faire un testing. Le soir, on l’appelle, le directeur veut le voir le lendemain. Il lui

propose une place de chef, adjoint de Michel Roth et Arnaud se voit propulsé à la tête de quatre-vingt-dix cuisiniers, dont trois MOF, il a vingt-cinq ans. Ce seront pour lui quatre années extraordinaires. *“Tu apprends là ce qu’est la gestion d’un palace, tu apprends à te débrouiller. Un an et demi plus tard nous avons récupéré la seconde étoile, perdue depuis neuf ans, nous faisons des choses que personne ne faisait à Paris, nous avons réinstauré de nombreuses découpes en salle, mais avec une vision plus moderne. J’avais aussi participé à la rédaction du livre. Puis, surtout, tu te retrouves à devoir tirer ton plan pour satisfaire des clients de folie, trouver des produits de grande qualité aux heures les plus incongrues, comme lorsqu’un client commande un plateau de fruits de mer au petit déjeuner. C’est dans ce genre de maison que tu comprends tout le sens de l’affirmation ‘Le client est roi.’ Si un client souhaitait manger un hamburger ou une pizza dans le restaurant gastronomique, nous le faisons, tout simplement.”* Lorsqu’on ferme le Ritz pour une longue durée de travaux, on lui propose de faire vivre les écoles de cuisine de ce palace, mais trop axé cuisine et action c’est aux côtés de Thierry Marx qu’il se retrouve. Ce dernier cherche un adjoint en vue de l’ouverture du Mandarin Oriental. Bien qu’il soit très

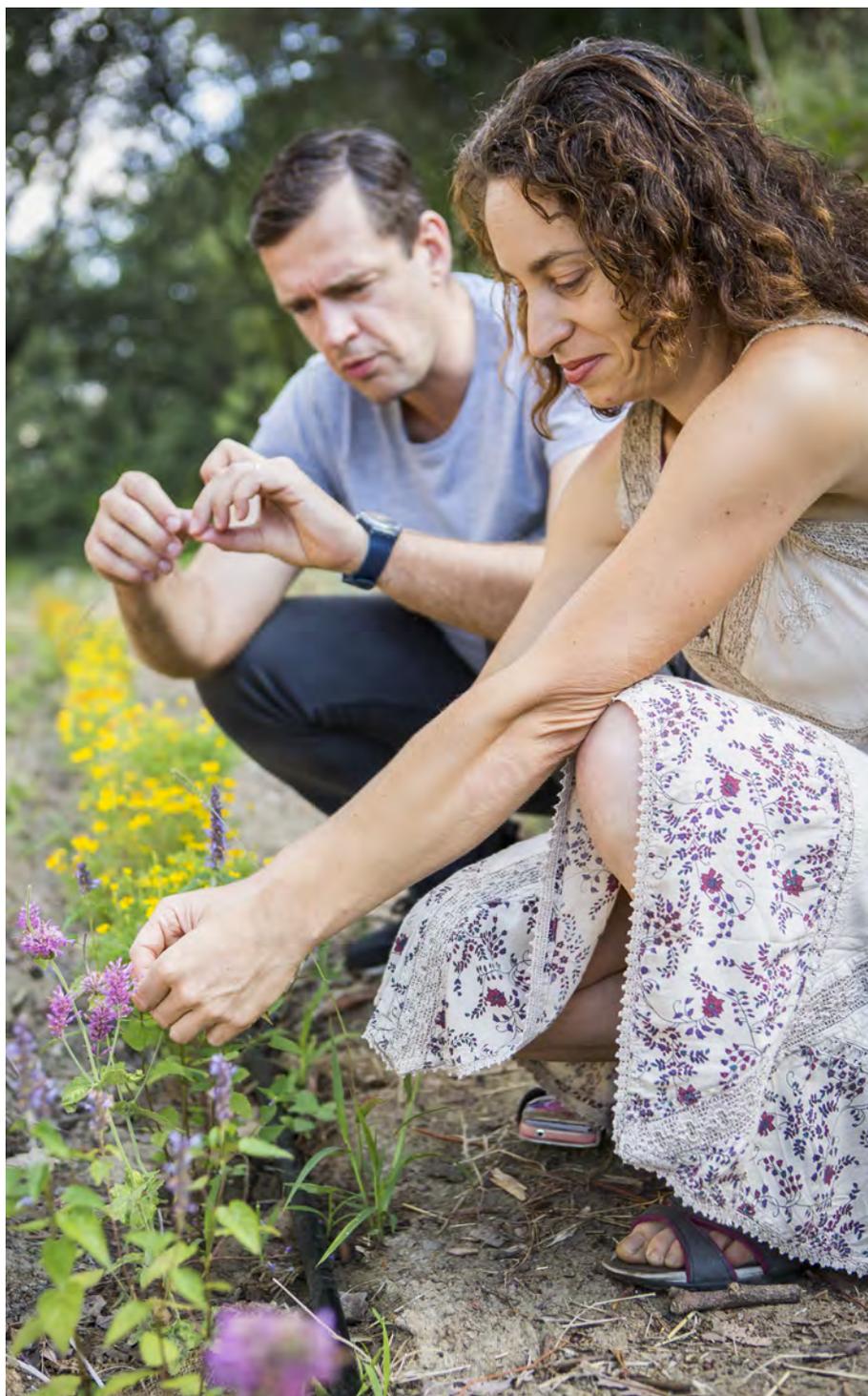
intéressant de connaître tous les tenants de l’ouverture d’un palace, il réalise qu’il n’a pas tout à fait la même vision que Marx et puis surtout, il a envie d’indépendance. *“L’idée n’était pas de me mettre en lumière, mais j’éprouvais plutôt un réel besoin d’être moi et de ne plus être derrière quelqu’un d’autre.”* Démarché par un chasseur de tête, on lui propose l’ouverture d’un palace à Chantilly, propriété de l’Aga Khan. C’est ainsi que l’Auberge du Jeu de Paume, un hôtel cinq étoiles ouvre ses portes, puis le deuxième restaurant de la maison avant que ne s’ouvre La Table du Connétable, le restaurant gastronomique, au mois de septembre. Au mois de février de l’année suivante, la première étoile tombe, suivie de la seconde un an plus tard.

### Territoire picard

*“Nous avons commencé à bas régime, à cinq en cuisine, mais j’étais entouré de gars que je connaissais, qui avaient travaillé avec moi dans d’autres maisons. Je me suis d’abord cherché un peu, je proposais une cuisine propre et sûre. Les étoiles m’ont motivé à aller vers une cuisine plus identitaire, plus centrée sur le produit encore, et surtout à y intégrer le territoire dans lequel je me trouvais. Les souvenirs de mon*

*passage chez Westermann sont remontés, avec l’identité forte de sa région qu’il proposait alors. Je voulais montrer ce que la Picardie, le Val d’Oise avaient à offrir. J’ai commencé à travailler les légumes de Laurent Berrurier, maraîcher à Neuville-sur-Oise. Le végétal m’a toujours beaucoup parlé, cela doit être dû à mon enfance déjà, chez mon grand-père qui possédait un grand jardin potager et avec qui je passais beaucoup de temps. La région nous offrait aussi toute la pêche du port de Dieppe et les forêts alentours nous fournissaient tout ce dont nous avons besoin en herbes. Nous avons vraiment fait évoluer la maison, nous faisons beaucoup de découpes, de manière plus innovante, pas celle où tu attends vingt-cinq minutes avant de manger froid, mais bien avec des gestes plus rapides, des cuissons de pommes de terre et morilles dans de l’argile, des bottes d’asperges entières que l’on faisait griller en salle sur des mini barbecues conçus expressément pour ça. Je suis resté quatre années là-bas.”* Cela aurait pu durer plus longtemps si son ami Julien ne l’avait pas appelé. Il faut deux appels téléphoniques pour qu’Arnaud comprenne enfin que Julien lui fait savoir que l’on cherche un chef de cuisine à la Chèvre d’Or. Quoi, cette maison mythique dont tu entends parler depuis que tu es tout jeune?





*“Même si ce n'est pas évident, il faut vraiment s'adapter aux attentes et aux modes de communication différents. C'est en prenant en compte tous ces paramètres que nous pourrons construire la gastronomie de demain.”*

Cette immense référence de la Côte d'Azur, l'une des six étapes de la 'Route du Bonheur', embryon des futurs Relais & Châteaux? Oui, oui, celle-là.

### Territoire niçois

Malgré un peu de brume, le temps est au beau fixe et la vue sur la baie de Saint-Jean-Cap-Ferrat est à vous couper le souffle. Le lieu est véritablement magique, accroché à son rocher et flanqué de nombreux jardins en terrasse. De petits chemins pavés vous mènent vers différents endroits, tantôt par le village, tantôt à fleur de roche. Ci et là quelques œuvres d'art ajoutent à la beauté des jasmins et des immenses bougainvilliers solidement accrochés aux vieilles pierres. Nous voilà happés et conquis par l'endroit. *“Lorsque je suis descendu ici, je me suis positionné avec la même vision qu'à Chantilly, dans la recherche de l'identité d'un territoire. Que souhaitent les gens d'ici, comme les gastronomes, qu'attendent-ils dans l'assiette? Il y a eu beaucoup de beurre et de poissons de l'Atlantique dans la cuisine de mes prédécesseurs et en tant qu'Auvergnat, je me voyais mal proposer de la potée. Les locaux sont proches de leur cuisine niçoise, de l'esprit de la cuisine méditerranéenne et j'ose imaginer que les gens, étrangers ou autres, sont aussi en droit d'attendre une cuisine en phase avec le territoire où ils se trouvent. C'est pour cette raison que je me suis pris quinze jours avant de commencer ici, à découvrir les marchés locaux, les petits producteurs, à dîner de nombreuses fois à La Merenda chez Dominique Le Stanc qui interprète si bien la région, à m'installer aux tables proches des marchés, à goûter des soccas, des pissaladières, des petits farcis ou des panisses. Puis avec mon équipe, nous avons retravaillé tout cela, mais pas dans l'idée de tout refaire à l'ancienne ou exactement comme avant. Un jour, un client m'a dit: on a l'impression que vous êtes né ici. Si cela avait été le cas, je me serais trouvé paralysé dans ma vision des choses par le souvenir de la façon de faire de ma mère ou ma grand-mère. Venant d'ailleurs, je suis libre de retravailler les choses de façon différente, de réutiliser les produits, les recettes, sous une toute autre forme, sans souffrir d'un frein mental qui m'empêcherait d'être créatif parce que traditionnellement, les plats doivent être préparés de telle ou telle manière.”*

### La beauté se mange

Le Comté de Nice possède une histoire un peu à part nous raconte Arnaud qui s'est bien documenté sur la chose. Cette région appartenait au royaume de Piémont-Sardaigne avant d'être annexée à la France en 1860. Elle ne manque donc pas d'influences

italiennes dont Arnaud s'inspire pour les autres points de vente. *"C'est un très bel outil que j'ai en main et une magnifique région, riche de tout, alors que parfois nous sommes obligés de nous battre pour convaincre les gens de proposer leurs produits. Ce Comté est un vrai vivier, avec une vraie identité. Prenez la Colline de Bellet, la mer et l'arrière-pays que nous commençons à exploiter. Travailler local n'est pas toujours aussi simple et pour certains produits, je dois me rendre en Italie comme par exemple à côté de Modène chez un gars qui fait un excellent parmesan. Pour l'heure je me fournis là, mais si quelqu'un un jour proposait quelque chose de mieux et de similaire à Nice, je préférerais le soutenir."* Noisettes du Piémont, vinaigre balsamique de l'honorable maison Leonardi, on encore cet Italien installé à la Trinité qui fait ses burrata et ses mozzarella en se fournissant en lait à Cueno. La frontière italienne n'est jamais bien loin, et pas seulement pour notre chef. Pour d'autres produits nous prenons la direction de Menton, ville célèbre pour ses citrons, mais pas uniquement. C'est parmi les immeubles, en milieu urbain, que nous gravissons un sentier pour atteindre les Jardins d'Ève. Ève Vernice, c'est le genre de fille qui a tout vécu. Un thermos entier de café ne suffirait pas à tenir les heures qui lui seraient nécessaires pour vous raconter sa vie. Animée de courage et de détermination, elle s'est doucement imposée comme la spécialiste de la région en fleurs comestibles, tant sauvages que cultivées. Originnaire de Dijon, Ève passe de boulot en boulot, elle s'intéresse à la médecine chinoise et donc aux plantes. Lorsqu'elle ne supporte plus les endroits confinés, inhérents à son métier, et qu'elle ressent une envie d'espace, elle se lance, en amateur d'abord, en maraîchage sur un terrain de 1.500 mètres carrés prêté par une amie. Avant de se risquer à faire le grand saut, elle suit des cours au lycée horticole, obtient son diplôme et se met en tête de trouver un terrain pour cultiver du légume ancien. Seulement voilà, il n'existe aucun pôle pour ceux qui font une reconversion complète et en plus, Monsanto n'est jamais loin et tout ce qui sort du catalogue officiel tombe sous le coup de l'interdiction. Sans projet, sans terrain, elle prend le temps d'approfondir ses connaissances en botanique et suit plusieurs formations. *"J'étais sur le terrain à apprendre qu'une plante sauvage pouvait indiquer la nature d'un sol lorsque l'on me montre une gesse tubéreuse et là, ce fut le déclic, la beauté pouvait se manger. Cette petite orchidée au goût de petit pois a bouleversé tout mon projet, j'allais cultiver des fleurs."* Ève se plonge dans des ouvrages et présente son projet à la chambre

d'agriculture qui n'y croit pas. De surcroît, elle est obligée de suivre un protocole alors qu'il n'existe aucun barème pour une culture qui ne demande que peu d'espace. La municipalité lui propose enfin deux terrains. La qualité du sol de l'un d'entre eux lui parle, il est en zone rouge et donc inintéressant pour les promoteurs. Elle défriche tant qu'elle peut, rétablit les anciennes planches et se lance. Ce sont non moins de quarante fleurs différentes qu'Ève propose aux restaurateurs de la région. *"Le but est de laisser un maximum en friche, je ne nettoie que les planches où je vais cultiver, pour le reste, je laisse la nature faire son travail."* Convertie en bio, les pics de fleurs sauvages ont lieu durant le mois de juin, puis la nature faisant son œuvre, elle embraie sur les comestibles.

## Interactif

On demande souvent aux chefs interviewés de nous parler des jeunes, mais ici, l'aspect humain revêt une telle importance, est tellement prépondérant qu'aucune question n'aura besoin d'être posée. *"Avant, c'était la foire d'empoigne et ça gueulait de partout. Il m'aura fallu plus d'un mois pour instaurer le calme pendant un service, comme c'était le cas à Chantilly. Aujourd'hui, il faut entrer dans un système de management, avec d'autres méthodes de travail. À chaque poste, il y a un second, un chef de partie, un demi-chef de partie et un commis, et quand l'un n'est pas là, l'autre prend sa place, ici tout le monde est responsable, même le commis. Ainsi on apprend à chacun à prendre le poste au-dessus de lui. Les seconds sont bien sûr responsables de leur poste et tous dressent avec moi au passe, et sont*





*donc capables de dresser chaque assiette aussi bien que moi. Tout le monde est en interaction, il existe une véritable entraide, une vraie osmose, un cadre qui nous permet de travailler sans s'énervier." En plus du restaurant gastronomique, il y a le Café du Jardin, dont le service est assuré presque en continu, imaginé pour que tout le monde puisse se nourrir plus que correctement et cela à n'importe quelle heure, sans avoir besoin de faire appel au room service. Il y a aussi Les Remparts, puis l'Eden qui l'an prochain va se muer en restaurant italien de qualité. "Les gars tournent dans la maison, les cadres sont interactifs et je sais que cela roule quand je ne suis pas là. Avec le temps, ils sont tous devenus potes et se font même la bise. Pour moi cela veut dire beaucoup car si on arrive à ça, c'est qu'on est dans le bon. Tous ensemble, nous essayons d'aller de l'avant, on change souvent la carte, aussi. Ils ont une grosse base de données de recettes à disposition et au final, je rectifie le goût. Je n'oublierai jamais que durant ma carrière, on m'a permis de m'exprimer, c'est donc volontiers que je laisse cette même latitude à mon équipe. C'est capital de pouvoir s'exprimer. S'ils partent après, peu importe, ça aussi c'est normal, mais tant qu'ils sont là, il faut pouvoir leur apporter quelque chose."*

### Généreux

L'un des cadres, un bras droit important, se nomme Louis Gachet. Originaire de Macon, ce Bourguignon découvre le métier, en

cuisine, sur les épaules de son père dans le restaurant familial alors que maman est en salle. Il fait l'école hôtelière puis passe quelques mois chez Michel et César Troisgros avant de passer quelques années chez Loiseau, puis à Chantilly aux côtés d'Arnaud. Depuis un peu plus d'un an sur place, il nous parle d'un cadre unique, d'une expérience cuisine et hôtelière hors du commun et cela dans un lieu difficile à apprivoiser. Un lieu impossible à reconstruire ailleurs également, tant il est exceptionnel. Il évoque la cuisine aussi, sa



richesse et la complexité d'un territoire niché entre mer, montagne et arrière-pays. Il nous raconte cette transposition du territoire dans l'assiette, la démarche du chef, mais dans un lieu d'expression maintenant plus riche, aux spécialités de renommée internationale, ce qui était un peu moins le cas en Picardie. Il nous explique cet amour qu'a le chef pour le végétal. "Il adore les produits de la terre. Dans quatre-vingt-dix pour cent des cas, nous construisons les assiettes autour du légume avant d'intégrer la mer ou la terre." Il parle de ce chef qui lui a donné sa confiance. "C'est un homme très généreux dans ce qu'il donne. Il n'a jamais peur d'apprendre aux autres et n'est certainement pas le genre de chef à tout garder pour lui. C'est quelqu'un qui fait grandir les gens en même temps que sa cuisine. Calme et posé, très réfléchi, tout ce qu'il dit est pesé pour que tous nous sachions où l'on doit aller." Louis nous relate les bouchées qui retranscrivent de façon très personnelle tous les plats traditionnels du Comté, cette cuisine que le chef décrit comme solaire, minérale et marine, aromatique et végétale, cette carte qui n'évoque pas les entrées, les plats ou les desserts, mais bien le sol, les flots et la chair avant de parler de sucre. "L'idée est ici de laisser le choix aux convives de débiter avec ce qu'ils désirent." La vue sur la Méditerranée à travers les vitres du restaurant est juste grandiose. Les plats qui nous seront servis traduisent sans conteste une profonde connaissance du territoire et font preuve de beaucoup



*“Je n’oublierai jamais que durant ma carrière, on m’a permis de m’exprimer, c’est donc volontiers que je laisse cette même latitude à mon équipe. C’est capital de pouvoir s’exprimer.”*

d’intelligence, comme ce melon rôti, servi avec un homard fumé à l’hysope et un Barbajuan, originellement une sorte de ravioli, spécialité de la région, préparé ici avec les pincés. Nous lui confions avoir eu une agréable surprise de retrouver du lapin dans une maison hautement étoilée. *“Il est vrai que plus personne n’en fait et d’ailleurs personne n’y croyait alors qu’aujourd’hui on le retrouve même sur notre menu dégustation. Il fallait simplement travailler sur la cuisson, lui conserver une belle mâche.”* Servi avec un poulpe fumé au bois de fenouil qui lui confère un goût rustique, le jus sera fait d’herbes des falaises, origan, fenouil sauvage, thym que l’on ramasse sur le Plateau de la Justice et au

Col de la Madone, le genre de plat qui vous arrive en cocotte et que l’équipe de salle dresse à table.

### Luxe à la française

*“La salle est importante”,* embraye Arnaud, *“elle doit être apte à retranscrire la cuisine. Il est donc normal qu’elle goûte les plats. Nous avons un livre de service où tous les plats sont expliqués, le pourquoi, le comment et quel produit est exploité avec son explication détaillée. Ensuite, à chacun son style pour le raconter à table.”* À la tête de cette fameuse brigade, nécessaire prolongement de la cuisine, le directeur de salle Jérôme Moreau. Il nous vient des Ardennes. Il est monté à



Paris très jeune pour être engagé au Lucas Carton. C'est une très longue histoire qu'il nous raconte, non sans émotion, sa relation avec le regretté Alain Senderens qui le prend sous son aile, le considère comme un fils et le guide au poste de chef-sommelier. Il a entretemps travaillé au Gavroche à Londres puis au Warwick à Paris. Pourtant il quitte la place de la Madeleine car une place de chef sommelier se présente au Bristol, quelques années d'échanges sincères et de reconstruction de carte en collaboration avec Éric Fréchon préludent à son entrée au Crillon avant les travaux. Puis, connaissant le principe des réouvertures, il ne tire pas de plan sur la comète et part travailler un an chez Hélène Darroze avant d'apprendre que la Chèvre d'Or cherche un directeur de salle. L'endroit fait rêver, on raconte que le chef de cuisine est talentueux, Jérôme descend et découvre une maison qui partage sa philosophie, celle du partage et de l'échange. "Pour moi il s'agit avant tout de pouvoir parler au client, d'être dans l'échange et pas dans certaines normes en suivant un cahier des charges. Ici, c'est la générosité, la convivialité, l'image du vrai luxe. Les gens viennent ici dans une idée de retrait et non pour crâner. Nous ne sommes pourtant pas loin de Monaco et pourtant ce n'est pas "bling bling". Cette maison incarne le vrai luxe à la française, décalé, discret, convivial, et ça, c'est mon métier." La différence pour Jérôme, c'est le facteur humain. "À qualité égale de prestation, c'est lui qui fera la différence. Si la salle est apte

à mettre en avant tout le travail de la cuisine, tout le travail du chef, de le transcrire et de le transmettre au client, on a tout gagné. Je ne tiens absolument pas à ce que les jeunes récitent une leçon apprise par cœur, il faut qu'ils soient capables de tout raconter avec leur touche personnelle, qu'ils sachent amener leur personnalité dans leur relation avec le client. Même si quelques découpes animent le service, pour le reste je ne veux aucun stéréotype qui rendrait le service insipide." Quid d'Arnaud? "C'est un jeune chef très prometteur, humble et ouvert d'esprit. C'est un homme qui est à l'écoute et a toujours un œil sur ce qui se passe de l'autre côté. Il veut comprendre comment cela fonctionne, sachant très bien qu'un service, ce ne sont pas des porteurs d'assiettes d'un côté et des cuisiniers, de l'autre."

### Valeur montante

Il y a ceux aussi qui connaissent la maison depuis très longtemps, depuis vingt-huit ans par exemple, comme c'est le cas pour Philippe Magne, le chef sommelier. Il est natif de la région, d'un petit village au pied de la Montagne Sainte-Victoire. Sa famille est proche du vin, elle possède de la vigne et du raisin que l'on amène à la coopérative, mais c'est un oncle et une tante chez qui ils dînent trois fois par semaine, avec à chaque fois un vin différent, qui mènent Philippe sur le chemin de la sommellerie. L'école hôtelière suivie d'un passage à Courchevel avant Berlin, dans un deux étoiles Michelin, préludent à son arrivée au Petit Nice chez

Passédat qui va le pousser à obtenir son diplôme de sommelier conseil afin qu'il devienne également le chef sommelier de cette belle maison de Marseille. C'est ensuite qu'il rentre à la Chèvre d'Or, déjà une institution à l'époque mais avec une seule étoile et un seul restaurant. "Lorsque vous arrivez ici, ce lieu vole directement votre cœur, c'est un lieu à la configuration très particulière et avec une vraie âme. C'est un endroit qui combine parfaitement le familial et le luxe." À ses débuts ne figurent que cinquante références en cave mais la carte en compte mille deux-cents aujourd'hui. Quelques beaux et grands domaines, bien sûr, incontournables dans ce genre d'endroit, mais surtout une multitude de petits vigneron, une palette de couleurs suffisamment large, nous raconte Philippe, pour répondre à toutes les cuisines, y compris celle de Faye. "Ce n'est pas une cuisine qui part dans tous les sens mais qui parfois est difficile à accorder quand l'on se trouve face à des associations terre-mer, des épices, des fleurs, des aromates, des touches italiennes ou provençales; ce sont beaucoup d'horizons qui se mélangent." Que pense de ce jeune chef notre témoin du passé et du présent de cette institution? "C'est quelqu'un qui a magistralement su prendre en main la culture de la région, son identité franco-italienne et ses plats traditionnels. C'est un homme qui veut amener plus de spectacle et montrer qu'en France, il n'y a pas qu'en cuisine qu'il y a du savoir-faire, car la salle en a également. C'est la génération de chefs

comme Arnaud qui va être encline à revaloriser le service en salle.” Quelques marches au-dessus de la cuisine se trouve le labo de pâtisserie, grand comme un mouchoir de poche et qui pourtant dessert, pardonnez le jeu de mot, les quatre restaurants en créations sucrées en tout genre. C’est sans conteste dû au talent du chef pâtissier et ami de longue date d’Arnaud: Julien Dugourd, né dans les Vosges et cuisinier à la base, chez notre Ami Saisonnier Michel Philippe au Bas-Rupt, entre autres. Chez Marc Veyrat, il passe de la cuisine à la pâtisserie avant d’entrer chez Alain Ducasse au Louis XV puis de rejoindre Christophe Michalak au Plaza Athénée et d’être enfin engagé à la Chèvre d’Or. Huit années ont passé déjà, dans cette maison que beaucoup de gens du milieu à l’époque considéraient comme une des plus compliquées de la Côte d’Azur, une maison de fous. Depuis qu’Arnaud est en place, les choses ont bien changé. *“Pour moi, cela va être rapide. Arnaud, c’est la valeur montante de la gastronomie française. C’est un futur grand qui inscrira certainement son nom un jour au panthéon de la cuisine. C’est un cuisinier aux capacités monstrueuses qui amène quelque chose de supérieur à ce que l’on voit généralement dans les grandes maisons. En tant qu’humain, il est quelqu’un de top et d’accessible, capable de laisser de la liberté sans manager, un homme qui sait parler et faire en sorte que cela fonctionne. On peut ne pas toujours être d’accord, mais il a l’intelligence suffisante pour le comprendre.”*

## Demain

C’est une belle fin d’après-midi, le moment idéal en terrasse pour clôturer ce portrait. Revenir sur son parcours, c’est un peu lui demander quels chefs l’ont le plus marqué. Sa réponse désigne Antoine Westermann, non seulement parce que ce fut sa première maison triplement étoilée mais aussi pour la gentillesse et l’identité de cette maison tellement carrée dans l’approche, aussi. Puis il y aura Bertron. Patrick a su éveiller en lui son côté créatif, un chef qui malgré tout le poids du deuil a su faire avancer la maison, aller de l’avant. Puis vient le Ritz, pour l’ensemble, pour avoir appris à toucher à tout. Des jeunes, de son équipe, il a été beaucoup question dans ce portrait. Son conseil pour eux est de faire attention les uns aux autres et à ce qu’ils consomment, à être opiniâtres et curieux. Ils doivent savoir que ce n’est pas le métier le plus évident, mais qu’il est si captivant et si riche humaine-ment. Qu’il faut apprendre à s’approprier les lieux où l’on se trouve, à travailler dans la réflexion, à lire, s’intéresser, être alerte et toujours être en soif de découverte, qu’une cuisine, au final, doit couler de source. Qu’il faudra de la passion pour tenir le coup, mais qu’il faut comprendre qu’à l’instar d’un coureur automobile ou un joueur de tennis, la cuisine est un sport avec tout ce que cela exige comme investissement personnel. Quant à l’avenir de la gastronomie française, *“Tout le monde raconte aujourd’hui que la France n’a plus sa place en gastronomie, c’est tout l’inverse. Le nombre d’établissements où*

*l’on mange de mieux en mieux est en constante augmentation, on rencontre de plus en plus de maisons de qualité ou étoilées tenues par des jeunes qui démarrent tôt dans le métier, se mettent à leur compte et ouvrent des établissements très sympas. Nous sommes tout, sauf dans le passéisme puis il y a une belle mise en avant des petits producteurs, cela met non seulement un frein à l’industrie mais cela redonne de l’identité aux régions. On a beau être bon ou créatif, l’essentiel reste quand même les gens qui nous fournissent. Sans eux, nous ne pouvons rien sublimer, et nous ne sommes pas grand-chose, c’est comme pour nos équipes. L’avenir passera par la formation, la transmission, tout passera par l’humain. Ce n’est plus comme avant où il y avait une brigade avec un point A et un point B. Ce sont de nos jours des équipes composées d’une multitude d’individualités avec qui il faut composer. Même si ce n’est pas évident, il faut vraiment s’adapter aux attentes et aux modes de communication différents. C’est en prenant en compte tous ces paramètres que nous pourrions construire la gastronomie de demain.”* Nous nous quittons avec le sentiment que, sans trop vouloir nous avancer, Arnaud Faye sera certainement celui qui marquera l’histoire de la Chèvre d’Or.

---

## Artichaut violet, caviar Oscière, bouillon au citron vert

*Pour 4 personnes: 15 artichauts poivrade, 6 artichauts camus, 100 g de pâte à tempura, 1 citron confit, 10 feuilles de lime, 1 citron, 15 g de farine, 125 g de caviar, fleurs comestibles, coulis de persil, 10 g de cardamome verte*

Tournez les deux variétés d’artichauts. Cuisez 12 pièces de poivrades dans un blanc. Réalisez un bouillon avec les artichauts camus, le zeste d’un citron, et la cardamome verte. Infusez-le avec les feuilles de lime. Récupérez les artichauts camus et mixez les en purée avec une brunoise de citron confit. Évidez les artichauts poivrade puis farcissez-les de cette purée. Délayez la farine à tempura dans de l’eau glacée. Taillez 3 artichauts poivrades en fines lamelles puis faites-les frire en tempura. Glacez les artichauts farcis au beurre puis garnissez-les de tempura d’artichaut puis de caviar. Garnissez ensuite de fleurs comestibles et de points de coulis de persil.





*“L’avenir passera  
par la formation,  
la transmission,  
tout passera  
par l’humain.”*



## Melon rôti, homard fumé à l’hysope, Barbajuan des pinces

*Pour 4 personnes: 1 melon d’eau, 1 melon  
jaune, 1 melon charentais, 4 homards,  
1 carotte, 1 oignon, 1 botte d’hysope, ,  
20 g de gingembre, 1/2 gousse de vanille,  
100 g de sucre, 2 tomates, 1 cuiller à soupe  
de concentré de tomate, 1 dl de cognac, ail,  
thym, 10 g de fécule, 20 g de poudre de  
corail, 2 feuilles de gélatine, 30 g de glucose,  
5 g de neutrose, 200 g de pâte à Barbajuan,  
200 g de beurre, fleurs comestibles,  
feuilles de capucines, coulis de persil,  
hysope séché.*

Taillez les différents melons à l’aide de tubes de différentes tailles. Centrifugez les chutes des melons. Prélevez 100 g de jus de melon puis collez-le à la gélatine. Coulez sur une plaque puis réservez au froid. Faites bouillir 300 g de jus de melon avec le glucose puis ajoutez les neutrose et 80 g de sucre. Bloquez au grand froid puis pacossez. Faites rôtir les tubes de melon dans une noisette de beurre et les 20 g de sucre restant. Déglacez avec 200 g de jus de melon préalablement lié à la fécule et agrémenté de vanille et de gingembre. Réservez. Blanchissez les homards durant 3 minutes à l’eau bouillante puis refroidissez-les. Décortiquez-les puis concassez les carapaces. Colorez les carapaces au beurre puis ajoutez la carotte et l’oignon. Ajoutez ensuite le concentré de tomate et désacidifiez.

Flambez au cognac puis mouillez d’eau et ajoutez l’ail et le thym. Laissez cuire une dizaine de minutes puis chinoisez et faites réduire. Montez ensuite au beurre. Taillez les pinces de homard en tartare puis assaisonnez d’un peu de réduction de jus de homard et d’hysope concassée. Réalisez des Barbajuan avec cette farce puis faites-les frire. Fumez d’abord la queue de homard à l’hysope séchée puis dressez-la avec les autres composantes sur des assiettes.

## Pagre, bouillon de fenouil, artichaut étuvé aux algues, jus de tomate rôtie

*Ingrédients: 1 pagre, 8 pieds de fenouil, 15 tomates cerises jaunes, noires, et rouges, 8 mini-fenouils, 12 tomates Piccadilly, 12 olives, 1 boîte d'anchois fumés à l'huile, 100 gr de farine à tempura, 2 artichauts camus, 30 g de poudre d'olive, 3 bottes de basilic, 2 bottes de tétragone, 3 bergamotes, 200 g d'algues, 1 botte de fenouil bronze avec les fleurs, 100 g de graines de fenouil, 200 g d'huile d'olive, 200 g de beurre.*

Habillez et levez le pagre puis découpez-le en portions de 160 g. Réalisez une purée de fenouil avec les bulbes et un bouillon avec les tiges. Émulsionnez le bouillon avec le beurre. Réalisez un beurre composé avec le beurre et les algues puis faites confire les tomates cerise au four avec du beurre d'algues. Évidez les olives puis farcissez-les avec les anchois fumés et mixés. Réalisez une pâte à tempura puis plongez-y les olives avant de les faire frire. Tournez et cuisez les artichauts dans un blanc, taillez-les et glacez-les au beurre d'algues. Blanchissez les mini-fenouils. Infusez le basilic dans l'huile d'olive. Faites cuire les bergamotes au four puis mixez-les. Réalisez un coulis de tétragone. Poêlez le

pagre et ajoutez un tour de moulin de graines de fenouil torréfiées. Faites sauter les tomates Piccadilly à l'huile d'olive puis mouillez-les au bouillon de fenouil. Mixez le bouillon puis montez-le à l'huile d'olive parfumée au basilic. Dressez harmonieusement.



---

## Coquillages et crustacés de Méditerranée, comme une soupe à la rouille

*Ingrédients: 8 pommes de terre, 5 gousses d'ail, 2 g de safran, 2 échalotes, 50 g de salicorne, 50 g de roquette, 1 citron jaune, 8 langoustines, 1 langouste, 300 g de coques, 300 g de bulots, 300 g de bigorneaux, 300 g de couteaux, 300 g de murex, 300 g de vernis, 50 g de pistes, 8 gamberonis, 1 calamar, 1 tentacule de poulpe, 2 poivrons rouges, 2 poivrons jaunes, 2 fenouils, 200 g de tomates confites, pommes de terre grillées, 200 g de parmesan, 200 g de soupe de poissons, huile d'olive, beurre, fleurs.*

Ciselez les échalotes et taillez 6 pommes de terre en brunoise. Faites-les cuire comme un risotto avec 1 g de safran puis montez au beurre. Ajoutez ensuite le parmesan, 20 g de salicorne ciselée ainsi que le jus d'un citron. Faites confire les poivrons rouges et jaunes ainsi que le fenouil dans de l'huile d'olive puis taillez-les. Faites de même avec le poulpe et le calamar. Ouvrez les coques et les vernis en marinière et décortiquez-les. Cuisez les autres coquillages dans une nage. Cuisez en vapeur douce les langoustes et les gamberonis. Faites rôtir les langoustines, le calamar et le poulpe confit. Réalisez des petits rouleaux de tomates confites et des ronds de pomme de terre grillés. Pour la rouille, faites cuire les 2 pommes de terre restantes dans une eau safranée et aillée. Mixez puis montez à l'huile d'olive avant de mettre en siphon. Chargez de gaz. Dressez toutes les composantes puis terminez par la mousse de rouille.

---

## Lapin, poulpe fumé, aubergine et champignons des bois, jus d'herbes des falaises

*Ingrédients: 2 lapins, 200 g de lard Antica, 1 tentacule de poulpe fumé, 100 g de lard de Colonnata, 1 aubergine confite, 1 aubergine grillée, 1 botte de persil, 600 g de girolles, 1 botte de ciboulette, 3 oignons rouges, 1/2 litre de vinaigre balsamique blanc, 1 botte de sarriette, 1 botte de thym, 1 botte d'origan, 200 g de flocons d'avoine, 50 g de sucre, 200 g d'huile d'olive*

Désossez les lapins puis roulez les râbles dans de fines tranches de lard antica et ficelez-les. Sautez-les pour obtenir une belle coloration. Faites revenir les os de lapin et mouillez-les pour obtenir un jus court. Réalisez une farce à base d'aubergine confite, de girolles poêlées, de persil haché et de jus de lapin. Roulez en boudin dans de fines tranches d'aubergine grillée. Farcissez les cuisses de lapin de ces rouleaux puis cuisez-les à basse température. Faites confire le poulpe durant 3 heures au

four dans une huile aromatisée puis poêlez-le. Recouvrez-le de fines tranches de lard de Colonnata. Infusez les différentes herbes dans l'huile d'olive et assaisonnez-en la sauce. Taillez et marinez les oignons rouges dans le vinaigre balsamique blanc. Caramélisez les flocons d'avoine avec le sucre, poêlez les girolles puis assaisonnez-les de ciboulette ciselée. Dressez le tout en cocotte.



