Télérama.fr

Comment la cuisine d'Arnaud Faye a pris l'accent du Sud

Virginie Félix Publié le 23/09/2017.

Le chef clermontois aux commandes de la Chèvre d'Or, une table mythique de la Riviera, aligne sa carte sur le terroir niçois.
Une cuisine locavore qu'il met à l'honneur à l'occasion de la Fête de la gastronomie lors d'un grand banquet végétal organisé au Carreau du temple.

Socca, petits farcis, fleurs de courgette, citron de Menton… Dans l'assiette, on sent les parfums de la Riviera, la lumière chaude de l'arrière-pays niçois. Pas de doute, Arnaud Faye, le petit gars de Clermont-Ferrand, a pris un sacré coup de soleil. Installé depuis un an derrière les fourneaux de la Chèvre d'Or, le jeune chef auvergnat, formé dans des tables prestigieuses du nord de la Loire, a accompli en quelques mois sa révolution climatique. Le franchissement de la frontière symbolique qui sépare, comme la ligne de partage des eaux, la France du beurre de celle de l'huile d'olive.

Un parcours semé d'étoiles

S'il joue désormais plein soleil, c'est sous des climats moins méridionaux que ce cuisinier de 38 ans a affiné son palais et son talent : en Alsace, chez Antoine Westermann ou Jean-Georges Klein ; à Paris, aux côtés de Thierry Marx au Mandarin Oriental puis au Ritz ; et enfin à Chantilly à l'Auberge du Jeu de Paume.
Un parcours semé d'étoiles, et qui a soudainement bifurqué, à l'été 2016, en prenant l'autoroute du Midi. Direction Eze, cet éperon rocheux perché sur la grande bleue, entre Nice et Monte Carlo, où s'accroche la Chèvre d'Or, adresse mythique de la Riviera. Deux macarons Michelin, une liste de visiteurs prestigieux épais comme le who's who – têtes couronnées, acteurs hollywoodiens, sultans et chefs d'Etats – et surtout un balcon imprenable sur l'azur qui vous met directement la tête au sud.

La carte et le territoire

Il a donc fallu épouser en secondes noces ce terroir rocailleux et aride, prêter l'oreille à son accent culinaire ensoleillé, se familiariser avec ses produits – pois chiches, artichauts épineux, poissons de roche…. Une nécessité pour ce trentenaire habité, comme beaucoup de chefs de sa

génération, par une conscience locavore et le souci d'aligner au plus près la carte – du restaurant – et le territoire.
Installé sur ce balcon saturé de lumière qui déroule vers la mer ses terrasses piquetées de cactus et de succulentes, le chef explique qu'il y avait une évidence à faire vivre ce paysage dans l'assiette, à extraire tous les sucs de cette Riviera pour se mettre au diapason de l'écrin naturel grandiose de la Chèvre d'Or. *« La mer, le soleil, la montagne juste derrière nous, c'est tout cela qu'un client vient chercher en s'attablant ici. »*

"Oublier tout ce qu'on sait faire"

« Ce n'est pas très compliqué de s'imprégner d'un terroir, observe-t-il, *il suffit d'être un peu ouvert, d'oublier tout ce qu'on sait faire, à part la technique, et de regarder ce qu'offre la région. Et puis,* sourit l'heureux déraciné, *je n'ai pas sur les épaules le poids d'une grand-mère niçoise qui m'a transmis ses recettes traditionnelles. L'hiver dernier, pendant les quatre mois de fermeture, je suis parti à la découverte des produits et des producteurs, côté mer comme côté montagne, en allant gratter à droite et à gauche. »*

Le goût des panisses

Le travail d'imprégnation culinaire s'est fait aussi sur les marchés *« en écoutant parler les gens du coin »*, en croquant dans un pan bagnat. Mais également à la table des bistrots où il est allé pister les recettes du comté niçois. « *A la Meranda, une adresse mythique du vieux Nice, j'ai découvert le goût des panisses, de la daube, de la ratatouille ou de la tarte de Menton (une pissaladière sans anchois). C'est la meilleure ambassade de cette cuisine, le meilleur bistrot du monde aussi ! Ça m'a inspiré ».*
En témoignent ces mignardises salées – soupe au pistou, socca ou pan bagnat – qu'il fait défiler en préambule, comme autant de starlettes rhabillées en robe de soirée, pour annoncer la couleur 100% locale de sa cuisine. La carte qu'il a composé, dépoussiérée du foie gras qui figurait parmi les classiques de la Chèvre d'Or depuis les années 1950 mais ne correspondait, dit-il, « *ni à mon univers ni à la région* », appuie les clins d'œil au répertoire régional. Fleurs de courgette et polenta, artichauts violets ou barbajuans, ces ravioles monégasques dodues comme des coussins et farcies de blettes. On y trouve aussi le lapin, audace un poil transgressive dans un deux-étoiles fréquenté par une forte clientèle étrangère. Une tradition locale, servie escorté de poulpe fumé, de lard de Colonatta et de jus d'herbe des falaises pour un décoiffant mariage terre-mer.

« En arrivant ici, ma cuisine n'a pas connu de rupture, estime pourtant Arnaud Faye. *Ce sont les produits qui sont différents, mais mon fil conducteur reste le même : le travail autour des légumes et des herbes, la proximité avec les petits producteurs. Simplement, on ne peut pas cuisiner de la même manière dans le nord et dans le sud de la france. Dans le nord, les légumes sont plus cuits, davantage confits ; dans le sud, on les sert plus croquants, presque al dente. »*

Food Temple, au Carreau du Temple, du 22 au 24 septembre.

Un goût du sud al dente qu'il exportera donc au Nord de la Loire le temps d'un week-end. Au menu du banquet organisé par le réseau Relais & Châteaux qu'il servira au Carreau du Temple, devraient se succéder soupe au Pistou, petits farcis et le fameux citron de menton façon trompe l'œil sucré. Un avis de beau temps dans l'assiette, si le soleil fait ce jour là défaut dans le ciel parisien.