

Arnaud Faye, de La Chèvre d'Or à Eze Meilleur Ouvrier de France cuisine 2018

PAR JEAN-MICHEL POUPART - le 23/11/2018



Arnaud Faye (La Chèvre d'Or, Eze) Meilleur Ouvrier de France cuisine 2018. Photo J.-M. P.

Des milliers d'inscrits au départ, des centaines de qualifiés pour les demi-finales, 28 finalistes et seulement sept élus: le cru 2018 des Meilleurs Ouvrier de France cuisine a été draconienne cette année.

Parmi les nouveaux, le chef Arnaud Faye de la Chèvre d'Or, déjà double étoilé Michelin, qui a su séduire le jury présidé par Alain Ducasse. Avec trois recettes imposées au programme: huit pavés de lieu jaune et huit petits "Parmentier" de homard ; trilogie d'un lièvre entier, cuisiné de "trois façons", trois garnitures fruits-légumes ; pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron.

Avec ce titre Arnaud Faye entre dans la grande famille des MOF azuréens: Didier Aniès, Virginie Basselot (il n'y a que deux MOF femmes, catégorie cuisine), Jean-Calude Brugel, Jean-Marc Delacourt, Eric Finon, Yannick Franques, Philippe Joannès, Jacques Maximin et Jacques Rolancy.