



La Chèvre d'Or, le restaurant de la "Bucket list" de Morgan Freeman et de Jack Nicholson

Paris Match | Publié le 02/03/2019 - Chloe Diary

Dans le film, les deux acteurs en fin de vie réalisent leurs rêves inachevés. Dont celui de déjeuner dans cet Eden provençal béni des dieux. Nous l'avons testé. On les comprend...

Dans « The Bucket List », Jack Nicholson et Morgan Freeman se rencontrent au crépuscule de leur vie, se lient d'amitié et ensemble, rédigent une liste : les dernières choses qu'ils rêvent de faire avant de disparaître. Ils voyagent d'un bout à l'autre de la Terre, chassent le lion en Tanzanie, se rendent en Égypte admirer les pyramides, visitent le Taj Mahal en Inde, découvrent l'Himalaya au Tibet...

Et viennent séjourner en France, dans le sublime village médiéval d'Èze, à la Chèvre d'Or.

La légende de la chèvre, gardienne d'un trésor

En Provence, la Chèvre d'Or est un animal légendaire à l'origine de mythes. À Èze, la tradition raconte que le violoniste yougoslave, Zlatko Balokovic, en visite dans le village, se laissa guider par une chèvre au poil doré, vers une bâtisse qu'il restaura et qui deviendra le célèbre Château de... la Chèvre d'Or. Selon d'autres contes du village, l'hôtel devrait son nom à sa première propriétaire, une fermière, qui élevait ses chèvres, et vendait chaque semaine le lait qu'elle récoltait au marché de Nice. Lors de la rénovation des lieux, derrière un mur de pierres, on découvrit ses pièces d'or accumulées au fil des ans. En 1953, cette maison particulière est transformée en restaurant : La Chèvre d'Or. Le succès est immédiat. La renommée de l'établissement prend même une dimension internationale grâce à la venue de Walt Disney...

Pourquoi La Chèvre d'Or plait autant ?

Parce que son cadre est unique au monde

Èze, perché sur un nid d'aigle entre Nice et Monaco, est un joyau incontournable de la Côte d'azur. Cet écrin paradisiaque, hors du temps, dispose d'une vue imprenable à 360° sur le bleu de la Méditerranée. On se croirait coupés du monde mais surtout de notre époque ! Ruelles pavées, maisons en pierre, passages voûtés, boutiques artisanales, deux châteaux, dont la Chèvre d'Or... Au sommet de la colline, à 400 mètres d'altitude, se trouve un jardin botanique installé dans les ruines d'une forteresse médiévale. Un endroit à couper le souffle par son panorama et ses sublimes plantes originaires des quatre coins du monde !

Passé cette gigantesque grille noire aux lettres d'or, vous êtes directement plongés dans une atmosphère hors du commun, faite de calme, de

sérénité et de raffinement. On traverse une partie du village pour se rendre à la réception en passant par de somptueux jardins en contre-bas ornés de sculptures d'animaux, une végétation luxuriante, des escaliers à n'en plus pouvoir, un échiquier géant... On se croirait dans Alice au pays des Merveilles !

Ce Relais & Château en a séduit plus d'un ! Zidane pour ses vacances en famille, Lewis Hamilton pour sa demande en mariage, Clint Eastwood... Ou encore, Demie Moore et Alec Baldwin pour le tournage du film «Blind » .

Quand on découvre la terrasse de l'hôtel et sa vue, les mots viennent à manquer. On domine la vallée et on aperçoit du bleu à perte de vue, bordant la sublime île de Saint Jean Cap Ferrat. Magique !

Parce qu'il n'y a qu'ici qu'on dispose d'une suite exceptionnelle perdue dans la colline !

Vous serez subjugués par ces 40 chambres lumineuses, uniques par leur architecture et leur décoration. Elles sont disséminées au cœur du village, au milieu des ruelles. Certaines sont contemporaines, d'autres plus traditionnelles mais toutes offrent un spectacle féérique ! Jacuzzi, salle de bain en marbre, literie de rêve, dorures, produits de toilettes Fragonard, peignoirs et chaussons brodés de fils d'or... Vous profiterez d'un service sur-mesure, et pour les plus chanceux, d'une terrasse avec vue mer spectaculaire ! La Chèvre d'Or rend hommage aux artistes venus s'imprégner de la beauté des lieux en attribuant leurs noms à leurs plus belles suites, comme Zlatko Balokovic, Friedrich Nietzsche, Jean Cocteau...

Parce que son restaurant étoilé attire les célébrités du monde entier

Nichés dans les bâtisses médiévales, Arnaud Faye, Chef exécutif étoilé de 40 ans, anciennement au Ritz et au Mandarin Oriental à Paris, et son Chef Pâtissier, Julien Dugourd, précurseur du dessert en trompe l'œil, vous proposent une carte fraîche et raffinée ! Benyamin Netanyahu, Le Prince Albert II de Monaco et Bill Clinton sont venus déguster dernièrement les plats d'Arnaud Faye... Goûtez le Topinambour à la truffe

blanche et son émulsion de parmesan au jaune d'œuf confit ou le Lapin, Poulpe fumé aux aubergines et girolles dans son jus aux herbes des falaises... C'est divin !

La Chèvre d'Or propose toujours au menu son fameux dessert signature : « Vision d'un citron de pays » imaginé depuis 2010. Certains clients étrangers, à peine installés, montrent la photo du Citron sur leur smartphone au Maître d'hôtel en s'exclamant : « Je veux ça ! ». Le dessert arrive sous une cloche de verre, à côté, des sphères de citron fument ! On casse la coquille avec sa cuillère et on admire le travail du montage... Bavaroise, crémeux, biscuit et confit de citron se superposent, c'est frais, léger, aérien, croquant, fondant... On passe par une multitude de sensations gustatives. Un régal. On comprend mieux Di Caprio, qui a ses habitudes, comme celle de débarquer en plein été avec 12 personnes, à l'heure du goûter pour déguster et faire découvrir à ses amis, son dessert préféré.