108 HOTEL&LODGE SUD DE LA FRANCE / ARLES / PALMA / FINLANDE / SÃO TOMÉ-ET-PRÍNCIPE / GRÈCE

HOTEL & LODGE

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

Un été en Méditerranée

Cannes, Saint-Tropez, Montpellier, les Pouilles, îles grecques...

LES NOUVEAUX HÔTELS EN BORD DE MER

PALMA
Les Baléares, côté ville

FINLANDE
Déconnexion dans l'archipel

SAO TOME ET PRINCIPE
Le luxe responsable

CAP SUR

ARLES CAPITALE DE LA PHOTOGRAPHIE

YVELINES LA VIE DE CHÂTEAU EN FAMILLE

MARRAKECH UNE ROSE DANS LA PALMERAIE

NOUVEAUX HORIZONS RWANDA, ÎLES FÉROÉ...

L 13701 - 108 - F: 7,50 € - RD

N°108 - JUILLET - AOÛT 2019

L'été, il est très agréable de s'installer pour déjeuner à la terrasse des Remparts, réservant le gastronomique pour le dîner.

Le Château La Chèvre d'or

LA COLLINE INSPIRÉE

Quand vous arrivez à La Chèvre d'or à Èze, sur la côte d'Azur, en juin dernier, et que débarquent à votre suite la famille Obama avec en prime Bono et The Edge de U2, vous comprenez que l'endroit vaut le détour.

Perché sur son rocher au centre d'Èze avec le bleu intense de la Méditerranée heurtant le vert du Mercantour, Le Château La Chèvre d'or agit comme un aimant sur les VIP du monde entier. Le restaurant des origines, ouvert en 1953, s'est doublé au fil des ans d'un hôtel 5-étoiles par l'acquisition de maisons villageoises et la construction de suites dans les jardins labyrinthiques accrochés à la colline. Bono du groupe U2 possède depuis plus de 20 ans la Villa rose, en contrebas, et mène des négociations pour acquérir un domaine pointant vers la mer sur l'île d'Isoletta, pile face à La Chèvre d'or. Il aime randonner sur le Chemin de Nietzsche reliant Èze-bord-de-mer au rocher déboulant à l'entrée du 5-étoiles. Sa balade de 45 minutes terminée, il sacrifie à un rituel : une halte au champagne à La Chèvre d'or, seul face au paysage marin.

Le 20 juin dernier, il persuade l'ancien président américain Barack Obama, son ami, de marcher à ses côtés avec une de ses filles, malgré les 30 degrés qu'affiche l'enseigne du pharmacien. La récompense : charcuterie, légumes crus, cerises et bulles savourés dans la suite présidentielle du Château de La Chèvre d'or. Deux heures contemplatives avec les Obama sous le charme, se promettant de revenir. Appréciant la cuisine française, ils puiseront sans doute cette fois dans la carte d'Arnaud Faye, doublement étoilé. Une carte que le chef, après quatre ans à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, où il décrocha ses macarons, ponctue sans excès de notes méditerranéennes : *« Je ne connaissais pas la région. Je l'ai déchiffrée petit à petit et suis allé à la*

→

Arnaud Faye, chef étoilé, MOF comme le prouve son col bleu, blanc, rouge, forme en cuisine une équipe soudée avec Julien Dugourd, chef pâtissier.

Le lapin, un des plats signature d'Arnaud Faye, change de garniture au rythme des saisons. Il a vite convaincu les épicuriens fidèles.

Très style Negresco, la suite panoramique vaut avant tout, comme son nom l'indique, pour le paysage qu'elle dévoile sur 180°.

rencontre des producteurs en flânant d'abord sur les marchés, raconte-t-il. *J'ai repéré des petits maraîchers comme la famille Cassar, mais aussi un papy cultivant encore le citron de Menton et bien sûr des producteurs d'huile d'olive, d'herbes aromatiques, des pêcheurs de rouget, de denti. Ma cuisine reflète leur terroir et leur travail. Et mes plats s'enrichissent de légumes, aubergines, courgettes, carottes, petits pois, fenouil, ultra frais, comme ceux que je cueillais dans le potager de mon grand-père. Tous pratiquent une agriculture raisonnée.* »

De même, en prenant les commandes de toute la restauration, Arnaud Faye revisite l'art de la table, achetant des pièces contemporaines à Maggy Polena, jeune céramiste de Vallauris, des gobelets en verre soufflé à Biot et des photophores oursin à Olga et Caetera… À midi, il anime les tables du gastro avec des sculptures végétales de Patrick Laroche, premier prix de Rome et MOF (comme Arnaud depuis l'année dernière). « *Je trouve que l'art et la cuisine s'enrichissent mutuellement et participent au plaisir des convives* », dit-il.

Un prodige de la pâtisserie

Ce 20 juin mémorable, au dîner, La Chèvre d'or affiche complet : 40 couverts, 40 hôtes extatiques regardant entre deux plats la Méditerranée virer du bleu ciel au bleu nattier, puis à l'encre. La salle, en effet, ressemble à une immense cage vitrée offrant sans frontière les collines et les flots. On oublie la décoration qui pèche encore un peu, discutant à bâtons rompus avec le directeur de salle, Marc Piquet, venu du Green House de Londres, puis avec le sommelier Philippe Magne, 30 ans de maison, chantant les vins et leurs accords avec le tourteau au caviar amandes et petits pois, comme avec le turbot carottes et épices douces, pour s'épanouir sur le lapin poulpe, aubergines, girolle et herbes des falaises. Et quand s'impose la « vision d'un citron du pays à la verveine », rayonnante, parfumée, du chef pâtissier Julien Dugourd, on comprend que Cédric Grollet n'a rien inventé. Le chef aux yeux bleus comme le décor naturel n'aime pas venir en salle quêter les compliments mais accueille avec plaisir les curieux dans sa cuisine. Un vrai privilège.

ANNE-MARIE CATTELAIN-LE DÛ

Esprit des lieux

Relais & Châteaux, Grande table du Monde, Le Château la Chèvre d'or est un peu le pendant du Negresco à Nice. Pas étonnant, son propriétaire adore cet hôtel. Alors on peut trouver kitchs les statues de femmes et d'animaux dispersées dans les jardins très pentus, on peut s'étonner du style de certaines des 44 chambres, dont la panoramique à la grande baignoire style Napoléon dorée (celles rénovées dernièrement sont plus contemporaines), ce 5-étoiles est une légende vivante, animée par un hôtelier hors pair, d'origines mauriciennes, Thierry Naidu. C'est lui, l'âme de la maison, attentif aux moindres désirs de ses clients. Et puis, La Chèvre d'Or est doute l'un des établissements français disposant de la vue la plus fabuleuse tant des deux piscines, des chambres que des trois restaurants, La Chèvre d'or le gastronomique, le Café du jardin et le nouveau, Les Remparts, juste au-dessus. Alors qu'importe si son spa est réduit à sa plus simple expression, si les escaliers montent et descendent sans crier gare, on aime ce lieu ancré dans le village (à découvrir si possible avec Patrick, le responsable de l'office de tourisme).

La Chèvre d'or, table gastronomique, conserve une décoration classique que la Méditerranée anime à travers les baies et que le chef bouscule avec un art de la table plus actuel.