

## **Au Château de la Chèvre d'Or à Èze, Arnaud Faye, ancien chef du Ritz de Paris**

Situé entre terre et ciel à 650 mètres d'altitude, une falaise à pic sur la mer, le Relais & Châteaux de la Chèvre d'Or est un promontoire impressionnant sur la Côte d'Azur, à huit kilomètres de Nice.

Creusé dans les rochers du village d'Èze, le long des ruelles pavées, cet écrin de pierres brutes niché entre le Cap-Ferrat et le Cap-d'Ail est une destination d'exception pour la beauté du site escarpé, bien préservé autour des restanques et remparts ancestraux –inoubliable coup d'œil.

En un demi-siècle d'existence, ce château étrange aux chambres et suites sur la mer et terrasses disséminées dans le village cher à l'écrivain Frédéric Nietzsche et à la famille Disney attire de plus en plus de client·es conquis·es par l'originalité de ce rocher escarpé mais bienfaisant pour le ressourcement de soi –aujourd'hui quarante-quatre chambres, contre dix en 1975.

Côté cuisine, la Chèvre d'Or a engagé en juillet 2016 le chef auvergnat Arnaud Faye, 41 ans, passé par de grandes maisons, la Pyramide à Vienne, l'Arnsbourg de Jean-Georges Klein en Alsace, le Buerehiesel d'Antoine Westermann, trois étoiles à Strasbourg, et Bernard Loiseau, triple étoilé à Saulieu: une éducation culinaire hors pair.



En 2007, l'enfant de Clermont-Ferrand est nommé chef de l'Espadon du Ritz de Paris par le mythique maestro Michel Roth, une promotion fantastique (sept chefs place Vendôme en un siècle) et deux ans plus tard, le jeune maître Faye obtient une seconde étoile –c'est l'élite de quatre-vingts grands chefs en France.

L'arrivée inattendue à Èze village pour diriger la table renommée de la Chèvre d'Or s'annonce comme un changement de cap radical. *«Il fallait que je comprenne l'environnement du comté niçois, que j'épouse la culture de la région afin d'offrir une vraie cuisine locavore et identitaire»*, confie le chef, très vite acclimaté aux terroirs et collines des alentours, aux poissons de roche, légumes et aux recettes phare du Vieux-Nice: la soupe au pistou, la tarte au citron, la pissaladière sans anchois et les panisses.

À ces spécialités nissardes si goûteuses vont s'ajouter ses techniques de cuisson et les présentations des assiettes, le dressage contemporain graphique et soigné des préparations lumineuses qui vont plaire au public connaisseur de la Chèvre d'Or –le même que celui des grandes tables de la Côte, où la population des gastronomes ne cesse de croître.

*«Oui, je suis heureux sur le piton rocheux, reconnaît le chef, ma cuisine enrichie d'extractions s'est affinée, elle est plus précise, plus nette qu'à mes débuts à la Chèvre d'Or.»*

En 2018, une consécration majeure: il est promu Meilleur Ouvrier de France, diplôme envié par tous les cuisiniers –sept chefs lauréats sur 800 candidat-es, chapeau. Est-ce le chemin vers la troisième étoile?

Dans la carte actuelle, courte et libellée avec clarté, sans chichis, il faut retenir la langoustine rôtie à la fleur de courgette farcie dans un bouillon aux herbes (138 euros), les gamberoni laqués aux sucs de têtes, à l'avocat et poivre (108 euros), le céleri comme un risotto à la livèche et aux truffes mélando, superbe spécialité très demandée (135 euros), le rouget grillé à merveille, artichaut à la barigoule en petits farcis, jus exquis lié au foie de rouget (115 euros), le turbot snacké aux carottes, épices douces et citron confit (135 euros) –trois éléments, pas plus, comme chez les meilleurs chefs français.



Côté viandes, voici le lapin au poulpe fumé et girolles (93 euros), le ris de veau laqué, jus à l'anguille fumée, idéal pour les fans de cet abat (102 euros) et le pigeon rôti au maïs et champignons des bois (97 euros), le raffinement simple.



Parmi les quatre desserts du fidèle Julien Dugourd, la framboise en soufflé délicat au thym citron (30 euros) et la fraise des bois au mascarpone, infusion à la vanille de Madagascar (30 euros) –au niveau des plats salés.



Ce restaurant d'élégance et de classe est l'un des plus cotés, des mieux fréquentés du littoral azuréen. Il est temps pour le Michelin d'élever à la récompense suprême le chef de la Chèvre d'Or.

Il n'y a pas ici de menus millimétrés, reproduits ad vitam æternam, il y a un récital mitonné à chaque service, le meilleur du meilleur de la formidable brigade du Relais d'Èze village, sacré meilleur *resort* de France 2019 par Travel + Leisure.

Rue du Barri, 06360 Èze. Tél.: 04 92 10 66 66. Menus au déjeuner à 90 ou 160 euros, au dîner à 260 euros. Carte de 200 à 250 euros. Pas de fermeture. Aux Remparts, cuisine franco-italienne, tagliatelles de homard (55 euros), dîner de 80 à 120 euros. Terrasse au déjeuner, ceviche de poisson blanc (26 euros) et au Jardin, des pizzas et la salade niçoise (28 euros). Chambres à partir de 380 euros. Parking gardé.