

Le Point

EXCLUSIF. Arnaud Faye, nouveau chef de La Chèvre d'Or



PAR THIBAUT DANANCHER

Publié le 05/04/2016 à 12:28 | [Le Point.fr](http://LePoint.fr)

La toque du Jeu de Paume, 2 étoiles à Chantilly, rejoindra en juillet le prestigieux hôtel d'Èze-Village où il succédera à Ronan Kervarrec.

La Chèvre d'Or retrouve un berger ! D'après les informations du Point.fr, Arnaud Faye prendra en juillet les rênes de la table gastronomique 2 étoiles perchée à Èze-Village, dans les Alpes-Maritimes, où il succédera à Ronan Kervarrec qui partira diriger en juin les cuisines de l'Hostellerie de Plaisance, 1 étoile à Saint-Émilion en Gironde. La toque de 37 ans quittera donc au début de l'été Le Connétable, le restaurant de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, où il était arrivé en 2012.

Le garçon originaire de Cournon en Auvergne avait décroché dans ce Relais & Châteaux niché dans l'Oise une première étoile en 2013, puis une deuxième en 2014.

Une ascension fulgurante pour celui qui a roulé son tablier dans les plus grandes maisons françaises avec à l'époque Antoine Westermann, 3 étoiles au Buerehiesel à Strasbourg, Patrick Bertron, alors 3 étoiles au relais Bernard Loiseau à Saulieu, Michel Roth, 2 étoiles à L'Espadon au Ritz à Paris et Thierry Marx, 2 étoiles au Sur Mesure au Mandarin Oriental à Paris.

Le défi des 3 étoiles Michelin

En posant ses couteaux à La Chèvre d'Or, Arnaud Faye rejoint l'un des plus beaux hôtels au monde lové à 430 mètres au-dessus de la Méditerranée entre Nice et Monaco dans un paysage féérique où la mer donne la main au ciel. Walt Disney, Marlène Dietrich, Lauren Bacall, Elisabeth Taylor, Humphrey Bogart, Roger Moore, Clint Eastwood... - pour ne citer qu'eux ! - y ont déjà séjourné. La mission fixée par le directeur général du prestigieux Relais & Châteaux Thierry Naidu sera d'abord de continuer à faire briller les 2 étoiles accrochées à la merveilleuse maison nichée sur un piton rocheux avant d'espérer en faire scintiller une troisième. Un formidable défi pour Arnaud Faye qui pourra compter sur le duo qu'il formera avec le chef pâtissier Julien Dugourd pour tenter de décrocher le Graal suprême au guide Michelin. Un rêve jamais réalisé sur ce nid d'aigle surplombant la péninsule de Saint-Jean-Cap-Ferrat. La Chèvre d'Or serait alors plus que jamais tout en haut d'Èze-Village...