

## Le blog de Gilles Pudlowski Les pieds dans le plat

### La Chèvre d'Or

« Eze-village : Arnaud Faye sous le signe de la Chèvre (d'Or) »



Avec son parcours romantique entre végétation luxuriante, pentes vertigineuses se baignant dans la grande bleue et collection d'œuvres d'art parsemant les jardins, la Chèvre d'Or est un paradis hôtelier à mi-chemin du fantastique. Des baies vitrées de sa table gastronomique, la vue est à couper le souffle. La maison qui fut toujours une grande table a vu défiler des chefs de talent et de renom. Le dernier en date, Ronan Kervarrec, parti pour l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion, Thierry Naidu, directeur général de ce Relais & Châteaux joyau de la Riviera, ne pouvait faire meilleur choix qu'en recrutant Arnaud Faye.

Avec un solide parcours sous une pluie d'étoiles, Patrick Henriroux à la Pyramide, Antoine Westermann au Buerehiesel, Bernard Loiseau à Saulieu, Michel Roth au Ritz, Thierry Marx au Mandarin Oriental et obtenu deux macarons à la Table du Connétable, à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, ce dernier était l'homme de la situation pour maintenir celles déjà ici en place, en rêvant à plus.

Le rigoureux Arnaud a donc concocté là une première carte savoureuse, témoignant d'une précision d'horloger. Dès les amuses-bouche, avec l'huître de chez Tarbouriech, au limoncello, le maquereau brûlé à l'eau de tomate, la tuile à façon d'une socca, la bille de foie gras à la pêche et au vin du Cap Corse, la tartelette de pastèque rôtie et ses gamberoni, on s'embarque assurément vers l'excellence.

La suite ne déçoit pas. Ainsi, les tomates de plein champ, en chaud et froid, avec la burrata des Pouilles et basilic, le melon rôti sans cuisson (enrobé du jus d'un melon rôti) avec homard et hysope (plante aromatique de jardin), font instantanément plaisir. Le pagre, laqué au miel de Sospel, avec sa raviole de scamorza – au goût légèrement fumé – et concombre et le saint-pierre, confit aux algues et agrumes, pomme de terre et fenouil séduisent pareillement sur le mode marin sophistiqué.

Quant aux jolis instants carnassiers, comme le ris de veau, glacé au parmesan et ormeau, légumes au mélilot, jus méli-mélo ou encore laqué comme une bagna cauda, cèpes croustillants, jus au parmesan, ils frisent la perfection. Justesse des cuissons, alliances de goût subtiles, présentation esthétisantes, mais pas trop: il y a là tout ce qu'on aime !

On ne peut faire l'impasse sur les douceurs de Julien Dugourd, superbe chef pâtissier qui fait désormais moins dans le sucré excessif de jadis, en régale en finesse, ménageant invention et tradition avec équilibre. Ses déclinaisons du chocolat pure plantation Madong, crémeux et coulant, crumble au chocolat amer, de la pêche, cuite et crue, rafraîchie à la verveine, de la framboise, parfum de romarin dans la tradition d'un soufflé et de sa vision d'un citron de pays, basilic sont franchement épatantes.

On a bien envie d'applaudir à ce nouveau binôme d'enfer et au service performant que Philippe Magne accompagne en sommelier expert. On reparlera vite de cette chèvre en or massif !