

Originaire de Clermont-Ferrand, c'est très jeune, avec ses grands-parents, qu'Arnaud Faye se passionne pour la cuisine. Diplômé en 1999, il fait ses gammes dans de prestigieux Relais & Châteaux. Nommé chef du restaurant L'Espadon du Ritz en 2007, il rejoint Thierry Marx au Mandarin Oriental en 2011 avant de prendre les rênes des cuisines de l'Auberge du Jeu de Paume.



Vins &amp; mets par Arnaud Faye et Anthony Hubault |

## Arnaud Faye

# Jeu de textures

Le chef Arnaud Faye porte une attention particulière au respect du produit en travaillant au plus près de ses producteurs pour une qualité toujours meilleure.

## Du tac au tac

### Un vin à offrir à une femme ?

**A.F.** : Un chambolle-musigny, du domaine Arnoud-Lachaux par exemple, pour sa finesse. C'est un vin que l'on peut boire assez jeune et qui peut être une très belle chose.

### 3 vins à emporter sur une île déserte ?

**A.F.** : C'est une bonne question ! Je prendrais d'abord un champagne de chez Frédéric Savart. En blanc, je resterais sur un vin de Bourgogne et je finirais par un châteauneuf-du-pape de Julien Barraud.

### Comment élaborerez-vous un accord vins et mets ?

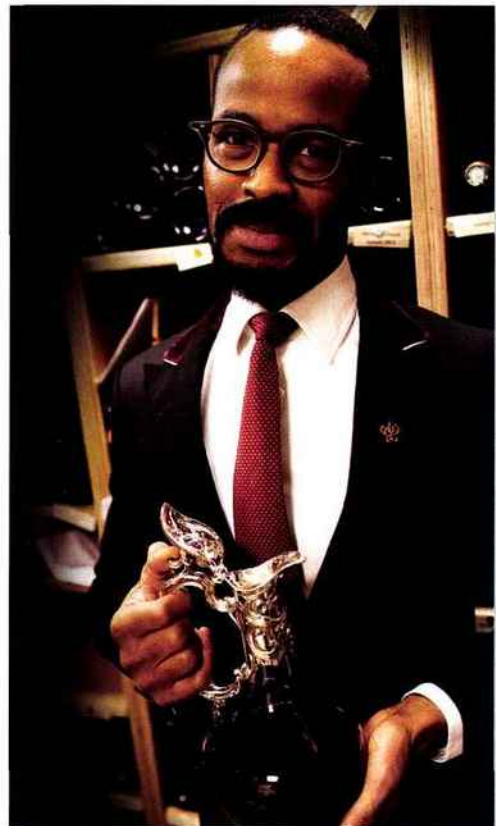
**A.F.** : Je commence par le plat, ma cuisine est travaillée avec équilibre mais dans l'acidité. Il faut donc un vin avec de la longueur en bouche et un peu de rondeur pour parvenir au meilleur équilibre.

### Votre plus belle rencontre avec un vigneron ?

**A.F.** : Ce n'est pas une rencontre mais des rencontres, entre humains, entre producteurs et passionnés. Ce qui m'intéresse, c'est de travailler avec des hommes. Evidemment, il faut que la qualité du produit soit là. C'est une complémentarité de ce qu'on fait mais c'est surtout un échange humain ; la confiance, c'est ça qui est important.

### Une affection pour une appellation ?

**A.F.** : Je dirais tout ce qui est chardonnay et pinot noir, les deux grands cépages de Bourgogne.



**ANTHONY HUBAULT,  
SOMMELIER**

Originaire de Port-au-Prince à Haïti, Anthony Hubault se spécialise tout d'abord en droit et obtient le diplôme de Sup de Co Amiens. Passionné par la gastronomie, il valide alors son diplôme en sommellerie en candidat libre. D'abord chef sommelier au restaurant Carmontelle Dolce Chantilly aux côtés d'Alain Montigny, puis dans le restaurant d'Hélène Darroze, il rejoint l'Auberge du Jeu de Paume et son chef Arnaud Faye.