ROITE LE DESTIN UNE GÉNÉRATION

HELMUT KOHL L'HÉRITAGE D'UN GÉANT

L'INSPIRATRICE DES GRANDS CHEFS EST UNE NONNE !

Le Point

L 13780 - 2337 - F: 4,50 €

w.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 22 juin 2017 n° 2337

Ecole
L'homme qui veut arrêter les bêtises

Jean-Michel Blanquer, sa révolution de l'éducation

Neurosciences : ces découvertes qui donnent la clé de la réussite

Stanislas Dehaene : les pouvoirs du cerveau de l'enfant

Jean-Michel Blanquer, ministre de l'Education nationale, le 17 juin.

ÉLODIE GRÉGOIRE POUR « LE POINT »

Photo : spécial Rencontres d'Arles

À LA CARTE par Thibaut Danancher

Arnaud Faye sur son piton rocheux, à Eze-Village, entre ciel et mer.

DEMANDEZ LE MENU...

La table
La 4, devant la vitre panoramique, face à la vue époustouflante sur la baie de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Le plus
Les sublimes chambres de ce Relais & Châteaux, disséminées dans le village.

Le plan B
Le Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, Menton (Alpes-Maritimes). 04.92.41.86.86.

Faye, le berger de La Chèvre d'or

On a tout de suite saisi que ça sentait la cuisine nissarde à plein nez en voyant débarquer les canapés. Cinq bouchées qui nous ont fait frissonner : pan bagnat ; socca ; granité de soupe au pistou ; tartelette citron et parmesan ; bille de foie gras et mandarine. Arnaud Faye nous a fait frétiller dans son aquarium perché à 450 mètres au-dessus de la Méditerranée. Le chef de La Chèvre d'or à Eze-Village, dans les Alpes-Maritimes, a passé sa soirée à mettre sur le devant de l'assiette les trésors de l'arrière-pays et des profondeurs de la grande bleue. L'Auvergnat millésime 1978, qui a fait briller deux étoiles à l'Auberge du Jeu de paume, à Chantilly, a rendu un vibrant hommage au terroir de la Riviera au fil de son menu baptisé « De roche et d'eau ».

Les gamberoni et les calamars se faisaient bercer par une variation autour du pois chiche – au naturel, en soupe, en crème, en craquant – et d'un coulis iodé. L'artichaut épineux, garni de sa purée et coiffé de caviar, barbotait dans un bouillon au citron vert. Les coquillages et les crustacés, flanqués d'une rouelle de pomme de terre et de citron de Menton, voguaient dans une soupe à la rouille. Le perlon, laqué de ses sucs et nappé d'un jus au poivron doux, paradait devant un berlingot au kumquat, des rondelles de courgette violon et une fleur de courgette. Le ris de veau rôti s'encanaillait d'une gremolata d'anguille fumée et de tétragone. Pour le bouquet final, deux émouvantes folies signées de l'artificier en chef des douceurs, Julien Dugourd : un soufflé aux fraises de Carros, confites et glacées au poivre ; un café, chocolat Guanaja, mascarpone infusé à l'amaretto. Avec Arnaud Faye, La Chèvre d'or a trouvé son berger ! ■

La Chèvre d'Or, rue du Barri, Eze-Village (Alpes-Maritimes). 04.92.10.66.66. Menus : de 85 € à 145 € (déjeuner), de 205 € à 240 € (dîner). Carte : de 116 € à 228 €.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS, SOUPE À LA ROUILLE, CITRON

Le secret d'Arnaud Faye
On dégerme six gousses d'ail. On les blanchit six fois. On réserve. On cuit les pommes de terre avec leur peau et du gros sel dans un plat au four 1 h 15 à 160 °C. On réserve. Avec les têtes des crustacés, on réalise une bisque avec du safran infusé. On mixe l'ensemble avec du piment d'Espelette et du sel fin. On monte le tout à l'huile d'olive dans un blender.

Les produits
Les coquillages et crustacés (coques, vernis, gamberoni, langoustines, poulpes...) proviennent des pêcheries à Menton, qui se fournissent auprès de petits bateaux. En bouche, ils dévoilent de douces notes iodées en offrant un beau jeu de textures.

IAN HANNING/RÉA POUR LE « LE POINT »