

Arnaud Faye a trouvé la recette à la Chèvre d'or

Pendant très longtemps, les gourmands et gourmets les plus exigeants venaient chercher et trouvaient toujours un menu sans failles. Depuis un an, ils viennent chercher et trouvent le menu de Faye. Faye! Son nom est Arnaud Faye!

Il y a un an, en plein cœur de l'été, le jeune chef prenait possession des cuisines de la Chèvre d'or, à la suite de Ronan Kervarrec. « C'est vite passé mais on a fait tellement de choses que j'ai l'impression que cela fait plus d'un an que je suis ici », savoure le chef. Le premier objectif qui lui avait été assigné était de garder les deux étoiles du *Guide Michelin*. Mission accomplie. L'autre travail s'est fait en coulisses: redéfinition des points de vente de l'établissement avec « une identité plus marquée », constitution d'une équipe « stable sur laquelle je peux vraiment m'appuyer ».

Et surtout marquer la cuisine de son empreinte. « En descendant à Èze, je me suis considéré comme un touriste en me demandant ce que je venais chercher », poursuit Arnaud Faye.

Après beaucoup de recherches, la recette a été trouvée: « Personne, dans notre catégorie de restaurants, ne fait les recettes du comté de Nice. Alors je me suis fixé le but d'apporter une évolution



Il y a un an, Arnaud Faye s'installait aux commandes des fourneaux de la Chèvre d'or.

(Photo J.-M. P.)

à cette cuisine. » Ainsi, au fil de la carte, la socca, le pan bagnat, la soupe au pistou ont fait leur apparition. En ce moment, le chef et son équipe travaillent sur la pîsaladière.

« Auvergnat, ce serait compliqué de revisiter le chou farci, là, je n'ai pas de limites; quand des clients me disent qu'ils ont l'impression que j'ai toujours habité ici,

c'est le plus beau compliment. » Aller à la rencontre des producteurs locaux, s'imprégner de la trace laissée par les anciens font aussi partie du job. « Je m'attendais à ce qu'il y ait plus de petits producteurs dans la région. » Dans le domaine ont été plantés plus de cinq cents arbres et un herbier avec deux cent cinquante pieds. Maintenant

que les bases sont posées, l'équipe regarde plus loin et l'observateur s'interroge sur cette 3^e étoile au *Michelin*, le Graal pour tout cuisinier... Arnaud Faye n'élude pas la question: « Forcément, on y pense parfois, ça reste un objectif. L'important, c'est d'être régulier mais surtout être régulier pour le client. »

JEAN-MICHEL POUPART