

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Coups de cœur

Coups de gueule

Restaurants

Voyages

Produits

Rendez-vous

Livres

Nom de l'établissement...



Un Italien à la Chèvre d'Or



La Chèvre d'Or à Eze, dont le chef exécutif est **Arnaud Faye**, inaugure une nouvelle table italienne qui sera ouverte au dîner d'avril à fin septembre.

Disposant d'une vue phénoménale sur la Riviera, *Le Stagioni* proposera une cuisine ambassadrice de toutes les traditions culinaires de la Botte. Aux commandes des fourneaux, **Ugo Gastaldi**, natif de Turin, passé à Washington au Café Milano et qu'on vit récemment à l'Assaggio, le restaurant de l'Hôtel Castille rue Cambon.

Il y fera découvrir sa version à lui du vitello tonnato au veau fassonne, mais aussi l'oeuf mariné et croquant aux asperges avec son fromage fondu de Castelmagno, les linguine au loup et pesto genovese, les agnolotti del plin façon piémontaise ou encore le filet de grondin aux cébettes et coquillages avec sa soupe façon brodetto. Quelques délices en perspective. Etoile en vue, d'autant que les tables italiennes laurées au Michelin sont rares, sinon inexistantes, sur la Côte. On en parle très vite.