

MAGAZINE – PRINTEMPS / ÉTÉ 2018

Arnaud Faye

A l'occasion de la présentation de la nouvelle cuvée Blanc de noirs des champagnes Collet, Arnaud Faye nous raconte son jardin abrupt planté d'agrumes et partage sa réflexion sur la cuisson des légumes selon les régions : un haricot vert, c'est meilleur cuit, non ?

« **D**epuis que je suis ici, j'ai une meilleure appréhension de ce terroir que je vis totalement à travers ses produits. Mais surtout, on fait avec le terrain qu'on a : nous avons planté l'an dernier 250 pieds de basilic et 500 agrumes. » A Chantilly, Arnaud Faye avait les légumes d'hiver, la truffe et les racines. Depuis qu'il est à Eze, le chef a adopté la terre des Alpes Maritimes et ce jardin en restanques qui se mérite. En descendant les innombrables escaliers, on arrive sur le dernier plateau avant la falaise, planté d'orangers et de citronniers. « On pose le cadre : très proche de Nice, on a la démarche de chercher les recettes d'ici et d'aller plus loin avec chacune d'entre

elles. On fait des clins d'œil à un Pan Bagnat en modifiant les textures et l'apparence : une pâte à pizza avec très peu de levure, cuite entre deux plaques, garnie d'un crémeux de thon, jaune d'œuf confit, des perles de blanc d'œuf, une poudre d'olive, une gelée de radis, un artichaut cuit, un céleri-branche cru, roquette, pommes et basilic. On reprend chaque élément d'une soupe au pistou crue et cuite avec un crémeux de haricots secs, un bouillon de basilic en gelée, des vermicelles repochés, un granité au pistou. »



Digestibilité et cuisson des légumes

Depuis l'Alsace, Arnaud Faye était déjà sensible à cet objectif de digestibilité : « Après un menu dégustation le soir, on doit être bien le lendemain. C'est une approche très « Westermann » axée sur des bouillons et des extractions bien plus que sur les sauces crémeuses. Cet aspect légèreté est un peu moins marqué chez Jean-Georges Klein.

Ma cuisine est extrêmement orientée sur le travail des légumes, de

l'utilisation des parures jusqu'à leur eau de cuisson. Par contre, la cuisson dépend de la région : dans le nord, on aime les confits, le moelleux. Ici, on mange les courgettes-violon quasiment crues. C'est un gros sujet de réflexion pour moi car je trouve quand même qu'un haricot vert doit être cuit. Pour les pickles, c'est différent. Ils sont crus mais l'acidité change les choses. »

Le beurre et l'huile

« Je garde le beurre dans mes cuissons comme fixateur de goût et pour arroser en finition. Je réserve l'huile d'olive pour les assaisonnements », (Huile d'Olive Lessatini de la Trinité sur Mer et une huile des Baux de Provence du Carré des Huelles/Xavier Alazard : monovariétale Grossanne aux saveurs de pamplemousse et qui cette année a une note supplémentaire de tomate mûre).

Sur les gnocchis...

Au cours de ces accords mets et champagne, les « gnocchis au parmesan, cépes, aubergines » sont associés au Blanc de noirs par Philippe Magne, chef sommelier de la Chèvre d'Or et le Chef de Cave Champagne Collet Sébastien Walasiak : Pinot Noir (85%) et Meunier (15%), cépages à peau noire au fruité soutenu par une acidité citronnée.