

# LE FIGARO MAGAZINE

40  
ANS  
DE  
FIG MAG

## NUMÉRO ANNIVERSAIRE

*Avec*

*Thomas Pesquet, Nicolas Sarkozy, Stéphane Bern, Bixente Lizarazu,  
Mélissa Theuriau, Yann Arthus-Bertrand, Benjamin Griveaux...*



HÔTEL DE LÉGENDE

## CHAMBRES AVEC VUE À LA CHÈVRE D'OR

Entre ciel et mer

*A Eze, cet établissement mythique de la Riviera a su traverser les années sans perdre son âme.*

C'est un nid d'aigle perché à 429 mètres d'altitude, en équilibre sur un piton rocheux. Depuis Eze, Saint-Jean-Cap-Ferrat paraît presque microscopique. L'endroit a un petit air de Capri, avec ses rochers qui plongent dans la Méditerranée et ses ruelles étroites bordées de maisons médiévales. On aimerait passer des jours entiers à peindre à l'aquarelle ces nuances de bleu, de vert, de turquoise qui jouent au gré du soleil, à perte de vue, composant le tableau le plus heureux qui soit ; et pourquoi pas, si l'on en a le courage, s'égarer sur le « chemin de Nietzsche » – le philosophe vécut trois ans à Eze, où il écrivit des passages d'*Ainsi parlait Zarathoustra* – emprunté jadis par les gamins du village pour rejoindre le bus scolaire. Quelques yachts patientent au large de Beaulieu-sur-Mer, comme une ode à la paresse... Le souvenir de Camilla, venue récemment visiter ce paradis secret de la Riviera en compagnie du prince Charles, flotte encore dans la mémoire de la trentaine d'habitants du vieux village. Le luxe suprême, quand on veut découvrir le charme d'Eze, consiste à poser ses valises à La Chèvre d'Or. Cet établissement mythique fête cette année ses 65 ans d'existence. Tout ce que le monde compte de stars est passé par là, de Marlon Brandon à Sophie Marceau en passant par Leonardo DiCaprio, qui y séjourne chaque année quelques jours. Outre le décor mythique



qu'offre La Chèvre d'Or – une succession de maisons de village à flanc de colline, luxueusement rénovées, des jardins en terrasse peuplés de sculptures animalières, une piscine accrochée entre ciel et mer – cet hôtel 5 étoiles doit sa réputation à la qualité de sa table doublement étoilée. Aux commandes depuis 2015, le chef Arnaud Faye, passé par des établissements prestigieux – le Relais Bernard Loiseau, L'Espadon au Ritz, le Mandarin Oriental Paris ou encore l'Auberge du Jeu de Paume, à Chantilly – réinvente la cuisine méditerranéenne à sa façon. Passionné par la gastronomie, l'automobile mais aussi la peinture – l'école de Nice (Arman, Klein, Raysse) a sa faveur –, il a le goût de la couleur qu'il parsème dans ses assiettes. Mais c'est dans l'art de déstructurer les plats traditionnels – comme sa salade niçoise, à nulle autre pareille – pour mieux en sublimer les saveurs que son inventivité se révèle pleinement. En route vers une troisième étoile ?

*Ghislain de Montalembert*

La Chèvre d'Or (04.92.10.66.66 ; [Chevredor.fr](http://Chevredor.fr)). De 430 € la chambre double à 3 700 € (suite panoramique avec piscine) en haute saison. De 310 à 2 600 €, en basse saison. A découvrir dans les environs : la fromagerie artisanale Casa della Burrata (04.97.08.02.10) et la production oléicole du Domaine Lessatini (04.93.54.33.41), deux adresses sélectionnées par le chef Arnaud Faye. A faire : visiter la parfumerie Fragonard (04.93.41.05.05 ; [Fragonard.com](http://Fragonard.com)) à Eze Village et créer sa propre eau de Cologne avec l'aide d'un professionnel. A partir de 65 € l'atelier.

### LE GOÛT DE... LIMA, CITÉ FUSION

Destination gastronomique phare de l'Amérique du Sud, la capitale du Pérou n'est pas seulement la ville du ceviche (poisson cru mariné) et du pisco sour (le cocktail national) ! En témoigne cet alléchant parcours urbain dans les pas de ses chefs stars tel Gastón Acurio, dans les méandres de ses marchés alimentaires comme celui aux poissons de Villa María del Triunfo, de ses savoureux étals de rue, de ses restaurants typiques, gastronomiques ou créatifs... Assimilant les influences des Andes, de l'Amazonie et de la côte

atlantique, mais aussi les apports des conquérants, migrants et voyageurs au fil des siècles, la cuisine péruvienne est qualifiée de « fusjon ». Pour découvrir ses saveurs, le voyage thématique « Lima, qué gusto ! » met l'eau à la bouche : visite du musée Casa de la Gastronomía, cours de cuisine, repas de spécialités ou d'excentricités. Une escapade gustative initiatique.

*M.-A. O.*

La Maison des Amériques latines (01.53.63.13.40 ; [Maisondesameriqueslatines.com](http://Maisondesameriqueslatines.com)). Séjour « Lima, qué gusto ! », 7 jours/5 nuits à partir de 2 790 € par personne. Prix au départ de Paris incluant les visites.



DR. ALJANSEI - STOCK.ADBEE.COM