

L'EST RÉPUBLICAIN

Arnaud Faye, du Grand Est à La Côte d'Azur



Par Jean-Charles Verguet

La Chèvre d'Or est une maison emblématique, c'est un mythe des Relais & Châteaux. Lorsque j'ai pris le poste de chef, je me suis mis à la place des clients et je me suis demandé ce qu'ils auraient envie de trouver dans un lieu comme celui-là. Alors j'ai décidé de mettre en avant le comté de Nice, la tradition culinaire de cette région. La pissaladière, les petits farcis, la salade niçoise sont présents, mais revus de façon contemporaine. » Arnaud Faye est le chef de la Chèvre d'Or à Èze depuis l'été 2016. Il a pris la mesure de l'endroit et propose une cuisine aux couleurs régionales, avec pour fil conducteur la nature. Le pâtissier vosgien Julien Dugourd lui a emboîté le pas. D'autant plus facilement qu'ils sont amis de longue date.

Arnaud Faye et Julien Dugourd ont travaillé ensemble il y a quinze ans à L'Arnsbourg, à Baerenthal, dans le nord-est de la Moselle. « Le chef Jean-Georges Klein venait d'avoir les trois étoiles », se souvient le cuisinier. « On travaillait comme des fous ! On avait la même énergie avec Julien, la même envie de se dépasser et de bien faire notre boulot. On est devenu copains. Nous ne nous sommes jamais perdus de vue. C'est lui qui m'a fait venir à Èze. On travaille en confiance, on sait que l'on peut compter l'un sur l'autre. On se comprend et il n'y a pas à batailler, même si on n'est pas toujours d'accord sur tout... »

Originaire de Cournon, en Auvergne, Arnaud Faye a connu des maisons prestigieuses. Il a débuté au Moulin de la Gorce, à La Roche l'Abeille, un étoilé du sud de la Haute-Vienne. « J'y ai appris le droit chemin classique. Ensuite, j'ai fait une bonne partie de ma carrière dans l'Est. J'ai passé trois ans et demi au Buerehiesel d'Antoine Westermann, à Strasbourg. Dans ce trois-étoiles, j'étais responsable du poisson. Je suis passé donc par L'Arnsbourg, puis par le Relais Bernard Loiseau, en Bourgogne, encore un établissement triplement étoilé. »

L'Est a aussi marqué le parcours d'Arnaud Faye par un chef. Il a en effet rejoint Michel Roth, le Mosellan MOF et Bocuse d'Or, au Ritz Paris en 2007. « La région Est, de plusieurs manières et avec différentes personnes, a été pour moi un apprentissage de la rigueur. » Il est allé ensuite à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, la cité du cheval. Dans cette propriété du prince Aga Khan, il a réussi un fameux challenge. « C'était ma vraie première place de chef », raconte le cuisinier. « Nous avons obtenu la première étoile en 2013 et la deuxième l'année suivante. » C'est auréolé de ces deux étoiles raflées en 18 mois qu'il a pris la direction de la Côte d'Azur.

Dans ce nid d'aigle, face à la Méditerranée, il fait une cuisine « solaire, minérale, marine ». « Je retranscris l'identité, je me sers du passé et surtout des produits magnifiques qu'on trouve ici. Le rouget de roche vient d'un pêcheur monégasque. Le saint-pierre est pêché sur les côtes, à quelques kilomètres. Il y a une fierté de travailler ces produits. Nous avons également un vrai rapport avec l'Italie, beaucoup de légumes viennent de là-bas. »

Arnaud Faye propose une symphonie de saveurs et de textures. Le chapon, le poisson pas la volaille, est présenté grillé avec une étuvée de petits pois au basilic et un crémeux de seiche. Le lapin est associé au poulpe fumé, blettes et morilles, jus d'herbes des falaises. L'artichaut épineux apparaît en petits farcis au caviar, bouillon au citron vert. Le caviar est là pour son caractère iodé, mais rien d'ostentatoire... Tout est équilibré, précis, ensoleillé.

Avec les desserts de Julien Dugourd, la fraîcheur est encore au rendez-vous. Il a fait évoluer son célèbre « Vision d'un citron de pays » en y ajoutant une touche de thym. Envoûtant ! Tout comme l'association framboise et verveine, fraise et basilic. « Je regarde ce que fait le chef et j'instaure une continuité. » Une cuisine de copains... Mais en route vers le sommet de la hiérarchie gastronomique.