

Slate^{FR}

Sur la Côte d'Azur, une saison d'été sauvée par les Français et les Européens du Nord

[Nicolas de Rabaudy](#) — 30 août 2020



Une table dans la salle du restaurant de La Chèvre d'Or | © James Pouliot

La Chèvre d'Or à Èze, un site sur la Méditerranée

Niché à 500 mètres au-dessus de la Grande Bleue, cet hôtel-restaurant creusé dans la roche a été l'un des premiers Relais & Châteaux de la Côte d'Azur: une adresse hors du commun à une dizaine de kilomètres de Nice –de la beauté à couper le souffle.



Le Château de La Chèvre d'Or | © Jean-Marc Payet

Dans les années 1960, c'est un restaurant d'altitude de quelques chambres aménagées dans les maisons de l'ancien village étrusque d'Èze. Le panorama vu des terrasses est unique et Robert Wolf, le premier propriétaire, associé à l'hôtelier suisse Bruno Ingold, recrute de très bons chefs, dont Jean-Marc Delacourt qui aura deux étoiles dans les années 1980. Les gourmets de la région, de Nice, de Cannes, de Monte-Carlo font l'ascension vers cette Chèvre d'Or, une légende locale que le Michelin a toujours soutenu. «*Ce n'est pas un paradis, ça y ressemble*», écrit le guide. Pas faux. La Chèvre n'a pas de rivale dans sa catégorie.

Sur les conseils de Walt Disney, client régulier, les propriétaires augmentent le nombre de chambres et suites, viabilisant les terrasses de la colline d'Èze –quarante employé-es en saison et une dizaine de clés.

Avec le temps et l'expansion des lieux de vie sur les hauteurs, le relais azuréen comporte aujourd'hui 44 chambres et suites pour 145 employé-es, ce qui ne bouleverse en rien la sérénité des lieux, la quiétude des résident-es et le ressourcement de soi: piscine turquoise donnant sur la Méditerranée, un enchantement visuel.

Jamais La Chèvre n'a connu pareille affluence. Si juillet a été un mois sans pression, août a été plébiscité: 80% de taux d'occupation et des pleins aux deux repas sur la terrasse panoramique, un spectacle en bleu.

Même les déjeuners par trente degrés affichent complets. La Méditerranée à perte de vue, les yachts blancs, l'horizon immaculé drainent une clientèle curieuse du lieu: La Chèvre d'or est devenue une institution sur la Côte d'Azur.

En cuisine, le chef expérimenté Benjamin Vannier envoie sur les Remparts des plats ciselés: la burrata au guacamole d'avocat (36 euros), le risotto au loup et légumes (34 euros), les linguine au homard de saison (54 euros), l'épaule d'agneau confite

(62 euros) et une tarte aux framboises à peine revisitée (12 euros). Rosé de Provence bien choisi (12 euros le verre). Les prix à table sont décents pour un tel cadre marin adossé aux collines inviolées.



Arnaud Faye | © Mary Nelaton

La cuisine de Roche et d'Eau du chef étoilé Arnaud Faye

Thierry Naidu, directeur général de La Chèvre d'Or (la statue dorée est visible du restaurant gastronomique), a eu la main heureuse en faisant venir en 2016 Arnaud

Faye, un Auvergnat promu chef du Ritz par Michel Roth dans les années 2000. En quelques semaines, il s'est adapté à la cuisine de la mer, des légumes et des fruits. Sa partition élégante s'est enrichie avec l'expérience du barbajuan (ravioli farci au riz et aux blettes), du melon rôti sans cuisson, des tomates d'été, d'une soupe de poissons goûteuse. À travers le terroir maritime et agricole, ce chef très doué présente une carte-menu en six ou huit services qui frôle la troisième étoile.



Au restaurant de La Chèvre d'Or, la sole meunière, oignons au pissalat et caviar, jus des arêtes
© Thomas Dhellemmes

Voici la nomenclature actuelle de la carte:

- Les tomates cerises farcies à la burrata et fenouil, eau de figuier

- Le homard fumé à l'hysope, melon maison, barbajuan des pincés
- Les langoustines rôties, fleurs de courgettes farcies, bouillon d'herbes
- Le Saint-Pierre snacké, carottes aux épices douces, citron confit
- La pêche du jour locale, artichauts grillés à la crème d'anchois, soupe
- L'Agneau de Sisteron frotté à la myrte, tomate provençale, pois chiches



L'agneau de Sisteron, aubergine, jus aux champignons et herbes des falaises | © Lukam by Lukas Muller

Ce récital d'une stupéfiante maîtrise traduit un style de cuisine dominé aux goûts justes et aux sauces parfumées. À coup sûr, une des tables majeures de la Côte

d'Azur, renforcée au niveau des desserts par l'éblouissante créativité de Julien Dugourd, artiste du citron déguisé (chef-d'œuvre jamais goûté nulle part ailleurs) et du soufflé à la framboise envoûtant. Ce pâtissier d'une étonnante modestie a 180.000 adeptes sur Instagram : un talent hors pair.