

# La Chèvre d'Or : un repaire 5 étoiles sur les hauteurs de la Côte d'Azur



**Entre Nice et Monaco, le Château de la Chèvre d'or culmine en tête des établissements les plus emblématiques de la French Riviera. Perché au sommet du petit village médiéval d'Èze, ce Relais & Châteaux offre un panorama exceptionnel sur le littoral azuréen.**

Par Amandine Garcia

La Chèvre d'Or...Voilà un (grand) nom qui ne s'invente pas ! Selon la légende, le violoniste croate Zlatko Baloković aurait suivi une chèvre au poil doré alors qu'il flânait dans les ruelles du village. Celle-ci le guida vers une bâtisse dont il tomba immédiatement amoureux... et qui deviendra quelques années plus tard le célèbre château de la Chèvre d'Or. Une autre version raconte que la première propriétaire de la demeure élevait des chèvres et avait pour habitude de cacher les revenus issus du lait de ses bêtes derrière les pierres d'un mur. Ce trésor aurait été découvert lors de la rénovation des lieux.

La suite du conte de fée ? Comme bien souvent, c'est à Walt Disney qu'on la doit. Séduit par le château, Robert Wolf l'achète en 1953 pour le transformer en restaurant. Parmi ses premiers visiteurs : Walt Disney qui ne tarde pas à recommander ce lieu exceptionnel aux VIP du monde entier. Il suggère également à Robert Wolf une idée qui va changer le destin de l'établissement : faire du restaurant d'Èze un hôtel de premier rang.

## **IL ÉTAIT UNE FOIS LA CHÈVRE D'OR...**

Le Château de la Chèvre d'or devient très vite l'un des spots les plus courus de la région. Il faut dire que les lieux n'ont rien de commun. La géographie escarpée du village empêche de rassembler toutes les chambres au même endroit. Robert Wolf rachète donc plusieurs maisons particulières qu'il rénove en luxueuses chambres d'hôtel individuelles. Aujourd'hui, l'établissement compte 44 chambres et suites réparties dans les ruelles du village. C'est cette disposition atypique et pleine de charme qui attire stars et anonymes privilégiés. De Clint Eastwood à Robert de Niro, en passant par Bono ou Leonardo di Caprio, les célébrités profitent ici d'une quiétude rare et d'un personnel aux petits soins dans une l'ambiance chic et raffinée. La décoration joue sur tous les éléments provençaux qui font rêver : des murs de pierres brut, des poutres apparentes, des senteurs de garrigue, mais aussi des lucarnes qui offrent une vue absolument saisissante sur la Grande Bleue.

## **UNE TABLE GASTRONOMIQUE**

Des étoiles plein les yeux, et plein l'assiette. Le restaurant éponyme, porté par la cuisine d'Arnaud Faye, en compte deux au Guide Michelin. Passé par les tables du Ritz et du Mandarin Oriental à Paris, le Chef rend hommage aux traditions culinaires locales. En entrée, on se régale d'une pissaladière revisitée, d'une tarte au citron/ parmesan ou encore d'un tartare de poisson de roche. Généreux, fins et audacieux, certains plats d'Arnaud Faye sont devenus emblématiques. C'est le cas de son lapin/ blettes/ poulpe fumé/ lard de Colonatta/ jus d'herbe des falaises, ou encore de son melon rôti sans cuisson/homard fumé à l'hysope. Quant aux desserts, c'est Julien Dugourd qui s'en charge. À goûter absolument : son incontournable citron de Menton en trompe-l'œil.

L'établissement propose également trois autres tables : Les Remparts, Le Café du Jardin et Le Bar, où l'on déguste toujours le meilleur du terroir en tête à tête avec la mer. Un cadre enchanteur à découvrir absolument lors d'un passage sur la Riviera !