

# Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •

## LE CHEF ARNAUD FAYE AU COEUR DE LA FORÊT TROPICALE EN MALAISIE

03 FÉVRIER 2023



C'est au coeur de la **Malaisie** que le chef **Arnaud Faye** vous donne rendez-vous cette semaine. Au magnifique **Datai Langkawi** Niché dans une vaste et ancienne forêt tropicale où la nature rencontre le luxe. Un site pour des vacances de rêve au plus près de la nature.



Le chef de l'établissement La Chèvre D'Or à Èze-Village, est sur place pour le deuxième événement de **The Chef Series 2023** – ce vendredi, samedi et dimanche de du début du mois de février, les clients pourront apprécier la cuisine deux étoiles et Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye. Le chef a créé un menu dégustation de haute cuisine française exclusivement pour le Datai Langkawi, au milieu de cette forêt tropicale extrêmement mystique qui abrite le restaurant et sa salle à manger.

Le style culinaire distinctif de Arnaud Faye embrasse un mode classique et met en évidence ses assiettes les qualités caractéristiques de connaissance, de précision, de discipline et de recherche de la perfection de la cuisine du chef .

Le chef Faye a indiqué : « *C'est le combo parfait. Un lieu exceptionnel, des clients du monde entier, des équipes pro et bienveillantes, des nouvelles rencontres. Je suis heureux de démarrer aujourd'hui le programme des évènements dans le cadre de The Chef Series 2023 au The Datai Langkawi. Un grand Merci Arnaud et Céline de nous recevoir, Rodolphe d'être à mes cotés dans cette belle expérience Malaysienne, Yves, Saiid, Chai, Hazwan et vos équipes pour le support, le partage, l'amitié 🙏. Heureux de faire découvrir un peu de notre culture gastronomique de la rivièra française et de notre La Chèvre d'or.*»

