

ARNAUD FAYE

De La Chèvre d'Or au Bristol, il n'y a qu'un bond pour le Clermontois qui succédera le 20 mai à Éric Frechon, chef iconique d'Épicure. C'est depuis Èze qu'Arnaud Faye, MOF passé par le Ritz, et le Mandarin Oriental, peaufine sa carte, entre changement et continuité. Si dans son travail, la perfection est de rigueur, le dimanche, la simplicité s'impose. *« Ma femme fait le marché et moi, je prépare les légumes de saison, en cocotte ou en salade, pour accompagner un poisson grillé ou une volaille fermière cuite au four, farcie de citrons de Menton ou de Nice coupés en quatre. Peu acides, ils sont très parfumés. J'ajoute du thym, du romarin, de l'origan frais... Au moment de servir, j'exprime encore un peu le jus des agrumes qui se mêle au gras de cuisson, c'est un délice ! De ma région natale, je garde le souvenir du goût vrai des légumes du potager de mon grand-père, celui des framboises et des mûres sauvages ramassées en forêt, que ma grand-mère transformait en confiture. »*

Son restaurant du dimanche :
« Le Café de la Fontaine, à La Turbie, autre adresse du chef Bruno Cirino (l'Hostellerie Jérôme et le restaurant Racines à Nice), où l'on mange au coude-à-coude avec des habitués dans une atmosphère conviviale. »

Fabienne Haberthur

Épicure, Le Bristol. 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8^e (01.53.43.43.40).

