

n° 66
SEPT.
OCT.
NOV.
2026

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

SPECIAL
alsace
La haute culture
du blanc

Saint-Estèphe
CHÂTEAU
MONTROSE

Châteauneuf-
du-Pape
BEAUCASTEL

Table
LA CHÈVRE
D'OR

Margaux
CHÂTEAU
LASCOMBES

, DOM PÉRIGNON

Il est le gardien du temple,
le chef de cave de cette maison
de champagne iconique, celui
qui, tout en respectant l'héritage
de Dom Pierre Pérignon,
l'inscrit dans l'avenir. De l'abbaye
d'Hautvillers où tout a commencé
au vignoble du futur, Vincent
Chaperon nous révèle les secrets
de Dom Pérignon.

EXCLUSIF
Rencontre avec
LALOU
BIZE-LEROY

9 623 270

L 19054 - 66 - F: 15,00 € - RD



MED / LUX: 15,50 € - ESP/ITA/PORT CONT: 16 € - SUISSE: 24 CHF - CAN: 24,99 CAD

CP&P

LE VERTIGE DE LA CHÈVRE D'OR

Trois trentenaires, le chef Meilleur Ouvrier de France Tom Meyer, le directeur de la sommellerie Mathieu Selier et la cheffe sommelière Albane Bouteiller, apportent un nouveau souffle à cet établissement mythique de la Côte d'Azur, au cœur du village médiéval d'Èze, entre Nice et Monaco. Sa cuisine et sa carte des vins valent le détour. Récit.

PAR ORIANNE NOUAILHAC PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU





Ce fleuron des Relais & Châteaux compte 45 clefs dispersées dans le village, à l’abri des épais murs de pierre, derrière des portes discrètes ne laissant rien présager de ce qui vous attend : la vue, qui est ici l’unique star.

L’été, c’est au coucher du soleil, à la lumière de la lune, ou mieux encore aux premières lueurs de l’aube que l’on est saisi par la beauté de cette cité médiévale. Lorsque tout le monde dort, que les pierres exhalent la chaleur accumulée le jour, que la citadelle enfin ralentit, c’est là qu’elle livre à celui qui n’a pas fermé l’œil la récompense de son vrai visage. Le jour, ce promontoire perché au-dessus de la Méditerranée est envahi de touristes pointant devant eux leur téléphone dans le sens du paysage ou pire encore dans l’autre sens, celui de leur visage devant cette toile de fond. Comme Rocamadour dans le Lot ou Positano sur la côte amalfitaine, ils prennent leur élan pour entamer l’ascension et occupent tout l’espace. Mais il existe un refuge au milieu de cette fourmilière, un repaire disséminé au fil des ruelles de la cité, La Chèvre d’Or. On peut y disparaître comme si l’on se fondait dans les murs de la cité, possédant enfin tout à soi ses merveilles. Il existe aussi une saison idéale, l’arrière-saison, l’automne aux lumières d’or lorsque le soleil se fait plus tendre, que les bougainvillées qui bordent les ruelles escarpées envoient leurs derniers feux et que les Américains sont tous rentrés chez eux. Il faut toutefois viser juste et éviter l’hiver : là, sous la pluie, les pierres usées par le passage des gens et des ans dans ces venelles inclinées deviennent un vrai casse-gueule. De toute façon l’hiver La Chèvre d’Or est fermée, elle reprend son souffle même si, perchée en son point le plus haut, une chèvre sculptée, qui est bien dorée, n’abandonne pas son poste d’observation.

L’origine de ce nom fait l’objet de plusieurs histoires, entre vérité et légende. Peu importe finalement, chacun prendra la version qui lui plaît le mieux. Le reste est connu : l’hôtelier britannique Robert Wolf achète ici un château en 1953, y ouvre un restaurant puis, sur les conseils de son célèbre ami Walt Disney, décide de le transformer en hôtel en reprenant une à une les maisons alentour pour en faire des chambres et suites. Devenu dès 1956 l’une des six étapes de La Route du Bonheur, ancêtre des Relais & Châteaux dont il est aujourd’hui l’un des fleurons, l’établissement compte 45 clefs dispersées dans le village, à l’abri des épais murs de pierre, derrière des portes discrètes ne laissant rien présager de ce qui vous attend : dès les premiers pas à l’intérieur vous serez happé par la vue, qui est ici l’unique star.

Longtemps, très longtemps, La Chèvre est restée dans son jus. Elle l’est toujours, en partie, comme ces endroits historiques que l’on n’ose toucher de peur de commettre un sacrilège. Le bar, par exemple, est terriblement désuet mais la salle du restaurant gastronomique vient de changer de siècle : dégradés de beige, peintures à la chaux, feuilles de cuivre, touches dorées – chèvre oblige –, lustre magistral Art et Floritude... Et un détail qui a toute son importance : aucun angle droit mais des arrondis pour



La salle rénovée et ses immenses baies vitrées tels des tableaux sur la Grande Bleue. Ci-dessous, les Gamberoni, aquarelle des têtes, agrumes.



Un chef qui aime
le vin : Tom Meyer,
MOF 2022, natif
du Jura.
À droite, l'exceptionnelle
Langue de bœuf,
rhubarbe, betterave,
herbes de la garrigue.



TABLE LA CHÈVRE D'OR

adoucir les courbes et reporter le regard du convive vers les immenses baies vitrées tels des tableaux. On dîne alors en regardant le soleil orange se faire avaler par la Grande Bleue. Le chef Tom Meyer, que l'on avait découvert dans « l'écurie » de Stéphane Manigold chez Granite à Paris, en place ici depuis 2024, précise : « Les arts de la table aussi ont été réinventés et les artisans convoqués – l'ébéniste Artelier à Reims pour les dessertes et chariots sur mesure, la Menuiserie de Champagne ou encore le MOF staffeur-céramiste Régis Goldberg pour les murs, sans oublier l'acoustique que l'on a repensée. » Un point essentiel en effet que l'acoustique, qui maintient une élégante et bienvenue discrétion à chaque table où le soir de notre venue un couple fêtait ses noces d'émeraude et un autre ses fiançailles, le trentenaire new-yorkais ayant posé le genou à terre devant sa partenaire sur la terrasse des Remparts un instant plus tôt. Ils célébreront la promesse de leur avenir partagé en faisant honneur à la cuisine deux étoiles du chef et au livre de cave... tout en jetant, pour la future mariée, des coups d'œil furtifs et émus à l'annulaire de sa main gauche alourdi d'un diamant.

On l'aura compris, telle La Tour d'Argent à Paris ou d'autres adresses mythiques avec vue, ce lieu attire les amoureux, ceux ayant du goût, mais aussi quelques moyens pour s'offrir cette part de rêve. La comparaison avec La Tour d'Argent ne s'arrête pas là lorsque l'on parcourt le livre de cave de 94 pages de La Chèvre d'Or qui fut longtemps fluet et très bordelais, et qui désormais s'est savamment étoffé sous la baguette du directeur de la sommellerie Mathieu Selier, le bien-nommé, avec la complicité de sa cheffe sommelière Albane Bouteiller, qui elle aussi porte le nom de l'emploi. En 2018, il affichait 700 références et 20 000 flacons, il en propose aujourd'hui 37 000 au gré de 2 000 références. Surtout, ce livre de cave ne pratique pas les coefficients déraisonnables que l'on trouve si souvent dans les palaces et étoilés de la Côte d'Azur. De fait, il n'est pas difficile d'y dénicher des pépites sans – trop – se ruiner (d'ailleurs on vous conseille de privilégier un flacon pour accompagner votre dîner plutôt que les accords, notamment l'accord prestige prohibitif facturé le soir entre 600 et 900 euros, et de piocher dans les vins au verre très nombreux) ou de remonter dans le temps avec un large choix de vins à leur optimum de dégustation mais également des vieux millésimes (lire notre encadré « Des vins à maturité »). Mathieu Selier s'en explique : « Je ne voulais pas de coefficient délirant comme à Monaco car je souhaite que les bouteilles soient bues. Hormis pour quelques flacons et noms iconiques où cela ne me dérange pas de les garder quelques années en cave – et puis elles partiraient trop vite si elles étaient "accessibles" aux buveurs d'étiquettes –, nos (Suite page 106)



« Ma cuisine appelle les terroirs froids de vins blancs. Les sauces y tiennent une place prépondérante et je pousse loin les curseurs avec des acides, amers, piquants toujours sur le fil. »

DES VINS À MATURITÉ

Outre une très large sélection de vins au verre et au Coravin, le livre de cave de La Chèvre d’Or fait la part belle aux vins à maturité et aux millésimes d’une dizaine d’années.

En blanc, en Provence, Château Simone 2014 ou Clos Saint Vincent 2005, le Rhône avec l’Hermitage de Chave 2012 ou Beaucastel Vieilles Vignes 2017, la Bourgogne avec une Montée de Tonnerre 2015 de Raveneau, les musignys blancs 2015 ou 2016 du domaine Comte de Vogüé ou encore le Clos Blanc de La Vougeraie là aussi avec une dizaine d’années au compteur, sans oublier un Clos des Mouches 1999 de Joseph Drouhin. À noter une large sélection de meursaults pour les amateurs. En Alsace, signalons de belles verticales de Frédéric Émile et Clos Sainte Hune de Trimbach.

En rouge, les provençaux - Pibarnon 1982, Tempier sur une vingtaine d’années ou le Clos Saint Vincent 2004 - se partagent la lumière avec un large choix de rhônes dont l’on citera pour les plus « anciens » La Chapelle de Jaboulet 1976 ou 1982, Hommage à Jacques Perrin 2005 sans oublier quelques flacons immenses d’Henri Bonneau ou du domaine Saint-Préfert. En Bourgogne, la sélection de millésimes et de climats « accessibles » est réelle et du côté de l’inaccessible on soulignera trois flacons du maître Henri Jayer, Meurgers 1976 (21900 euros), Les Brûlées 1978 (22500 euros) et Richebourg 1976 (32400 euros). En Loire, le Clos Rougeard remonte à 2015. Quant à Bordeaux, on y voyage dans le temps allègrement, surtout à Pauillac - Latour 1996, Lafite Rothschild 1934, Mouton Rothschild 1986 - mais Pessac-Léognan n’est pas en reste (Haut-Bailly jusqu’en 1975, Haut-Brion 1996 ou 2000) et, sur l’autre rive, voici Figeac 1986 ou 1990, Cheval Blanc 1990, Valandraud 1993 ou 1999. Enfin, en majesté pour clôturer le livre de cave et les agapes, Yquem 1935, 1940 ou encore 1967.



**Bellet
Vino di Gio 2006
Clos Saint-Vincent**

« Un vignoble de 10 hectares cultivé avec passion par Joseph “dit Gio” Sergi. Un rolle pur qui nous présente la vraie singularité des magnifiques blancs de Provence. »



**Gippsland (Australie)
Chardonnay Estate 2021
Bass Phillip**

« Une cuvée parcellaire élaborée à l’origine par le grand Phillip Jones. Un chardonnay du Nouveau Monde qui n’a rien à envier aux grands crus bourguignons. »



**Vosne-Romanée
Richebourg grand cru 1976
Domaine Henri Jayer**

« Le légendaire vigneron qui avait pour meilleurs amis la nature et la patience patinée d’une infinie sagesse. Probablement l’un des seuls vins à même de rivaliser avec ceux du prestigieux domaine de la DRC. »



**Vin de Savoie Ayzé
Éponyme « mise tardive » 2020
Domaine du Gringet**

« Avec cette cuvée Éponyme, le gringet est à l’honneur, cépage endémique réhabilité par le domaine du même nom sous la baguette de Dominique Belluard disparu trop tôt. Vincent Ruiz poursuit son œuvre. »



**Champagne
Les Nogsers 2019
Champagne
Dhondt-Grellet**

« Adrien Dhondt, l’étoile montante de la Champagne ! Voilà sa lecture précise et passionnante d’un chardonnay de la côte des Blancs alliant générosité et énergie. »



**Vin de France (Corse)
Diplôme d’Empire 2018
Domaine Comte Abbattu**

« Comment ne pas mentionner les blancs de Jean-Charles Abbattu ! Cette cuvée confidentielle est un assemblage brustiano, genovese, rossola bianca et vermentino. La quintessence du vignoble corse ! »



**Coteaux Champenois
Coteaux Blanc
Champagne Étienne Calsac**

« Un coteaux-champenois blanc atypique avec 100 % de petit meslier, un des cépages oubliés d’antan. Un vin lumineux, sincère et singulier tout comme l’histoire et le vigneron de ce jeune domaine. »



**Anjou blanc
Les Gâts 2007
Domaine
Patrick Baudouin**

« Une pépite de Loire, un grand chenin angevin sur schistes qui séduit. Il est minéral et riche, tendu et ample, sans jamais se départir de sa finesse. On aime les vins de Patrick Baudouin. »

LE NOM DU GRAND MENU - HORIZON - N'EST PAS USURPÉ TANDIS QUE LE SOLEIL TIRE SA RÉVÉRENCE ET PLONGE DANS LA GRANDE BLEUE DANS UN CHATOIEMENT DE ROSES ORANGÉS DERRIÈRE LES IMMENSES VITRES, POINT D'ORGUE DE CETTE SALLE NOUVELLEMENT RÉNOVÉE. LES AMUSE-BOUCHES ARRIVENT EN DEUX SERVICES, DEUX VAGUES JOLIMENT APPELÉES « VAGUES DE PATIENCE » ET TOUT L'UNIVERS DE TOM MEYER EST DÉJÀ LÀ, CONCENTRÉ DANS CES BOUCHÉES DE HAUTE VOLTIGE, DE LA TARTELETTE RIZ SHISO BETTERAVE ET POIVRON FUMÉ À LA « CLASSIQUE » PISSALADIÈRE REVISITÉE AU BEURRE VANILLÉ EN PASSANT PAR LE CRABE BLEU CAROTTE DANS SA BRIOCHE PERDUE. SUR LA TABLE SONT DÉPOSÉS LES PAINS DU CHEF PÂTISSIER FLORENT MARGAILLAN, UN BEURRE DEMI-SEL BRETON DE LA FERME DE KERBASTARD ET UNE HUILE D'OLIVE INFUSÉE À FROID AUX AGRUMES DU DOMAINE LESSATINI SUR LES COLLINES DE NICE.

L'asperge blanche, citron kosho, sauge miel, pistache / Accord sans alcool thé, citronnelle, sauge, vinaigre de calamansi
Le produit, pur, les dernières asperges blanches, taillées dans la longueur telles des dagues, à peine cuites, craquantes et rehaussées d'un *shot* d'agrumes et d'une variété de sauge qui affiche elle aussi un profil citronné se prolongeant par une note de miel de sarrasin. Tom Meyer : *« J'ai imaginé ici un assaisonnement dans la veine d'un yuzukosho* [assaisonnement nippon sous forme de pâte associant le piquant du piment à la vivacité du yuzu, *ndlr*], *une forme de citron kosho.* » Le chef, détestant les assiettes mièvres mais ne sacrifiant pas pour autant leur

équilibre, associe volontiers puissance et tension, profondeur et fraîcheur. L'accord choisi par les sommeliers sur ce premier acte est la cuvée Fusion Blanche 2022 de Divineo, une création à quatre mains autour de cépages méridionaux issus de vignes du Languedoc (grenache blanc, vermentino et roussanne) mais vinifiés en Bourgogne. Pour notre part, on nous a servi l'accord sans alcool afin de découvrir l'univers du chef dans le verre avec ces créations sur mesure qui demandent de longues infusions et beaucoup, beaucoup d'ingrédients. Les vinaigres y sont souvent légion (pour l'acidité et la digestibilité) et, quoique intéressantes, ces « boissons » ne remplacent pas, selon nous, la complexité d'un grand vin.

Les gamberoni, aquarelle des têtes, agrumes / Etna Bianco 2024 Tornatore
D'abord la beauté de ce plat, la vue flattée avant les autres sens et une sorte de filiation avec les assiettes artistiques d'un Massimo Bottura. Posées sur une « aquarelle des têtes », deux gamberoni à peine saisies, flambées en salle devant nous sur une pierre de sel au gin blanc (un alcool neutre, pas d'alcool brun pour ne pas marquer les chairs). Cette aquarelle, véritable tableau de velours de têtes de gamberoni à la crème de tagette aux agrumes, est à la fois corsée et évanescente. Le chef lance une bisque extrêmement réduite avec les têtes mouillées à l'huile puis ajoute pamplemousse, orange et citron pour l'amertume et une base d'œuf mollet pour aboutir à cette texture qui tapisse le palais. Dans le verre, l'Etna Bianco et son cépage carricante exprimant à sa façon si caractéristique – et avec ce nez si singulier – son sol volcanique, une tension bienvenue pour enrober ce velours des têtes et épouser la sucrosité du plat.

Le thon rouge, kiwi, shiso, oseille / Le rosé Rose-Marie 2022 Château Le Puy
Une ventrèche de thon cuite au binchotan est posée sur un jardin végétal. Magnifique contraste entre la vivacité du kiwi, la longueur en bouche du shiso et le gras et la puissance du thon, entre la sapidité de la sauce réduite et la fraîcheur des kiwi, shiso et concombre. Malgré le délicat carné du thon, les sommeliers n'ont pas fait le choix du rouge, dont les tanins seraient de trop sur les notes végétales du plat, mais ont opté pour un rosé de garde servi en « vin mystère » dans un verre noir pour ne pas effrayer les Américains peu habitués aux rosés tuilés dont les a priori pourraient gâcher ce bel accord. Après des vieux rosés du Clos Saint Vincent, perle de l'AOC Bellet, Mathieu Selier a opté pour ce rosé bordelais du Château Le Puy dans le millésime 2022, un rosé de macération 100 % merlot, et c'est un pari réussi. Dans l'accord de prestige, ce plat est proposé avec un rouge, mais d'une grande finesse, le Clos de la Faille 2021 du domaine Albert Mann, pinot noir alsacien qui épouse le côté poivré du shiso et la gourmandise et la texture de la ventrèche sans se laisser dérouter par le végétal.

La langue de bœuf, rhubarbe, betterave, herbes de la garrigue / Monthélie 2014 domaine Pierre Boisson
Rarement une langue de bœuf aura donné un plat aussi beau à regarder, manteau pourpre (betterave) posé sur les épaules d'un mille-feuille de bœuf avec, au fond de l'assiette, un miroir d'un verre vif, la sauce aux herbes de la garrigue. Le chef Tom Meyer réalise un feuille-à-feuille très technique, alternant une couche grasse et une couche plus viandeuse, faisant ainsi d'un mets rustique un produit de grande finesse.

Pochée, puis laquée avec son jus de cuisson augmenté d'un vinaigre d'arêtes fumées et d'un vinaigre de betterave pour le fermentaire et de rhubarbe pour son côté terreux, la langue de bœuf est accompagnée d'une sauce aux herbes de la garrigue (laurier principalement mais aussi lavande, romarin) aux notes fumées. Une fois le mille-feuille dressé, il est grillé au dernier moment avec genévrier frais, sapin, romarin pour un fumage aromatique. Une fois de plus, la cuisine engagée du chef ne simplifie pas le travail des sommeliers. L'accord dit découverte est un Monthélie 2014 du domaine Pierre Boisson, l'occasion de faire découvrir les « petites » appellations bourguignonnes mais sur des pinots d'une dizaine d'années (juste avant c'était un chassagne rouge 2015 d'Alex Moreau) et l'accord prestige se fait sur un Clos Saint Denis 2013 du domaine Bertagna. Un plat qui pousse loin les curseurs et qui aurait mérité, selon nous, un accord un peu plus osé dans le verre ou, plus classique mais plus inattendu, un rouge d'altitude de Savoie ou d'Italie. On salue toutefois la volonté de Mathieu Selier de proposer des vins de garde et non systématiquement des vins jeunes comme trop souvent désormais dans les grandes tables et sa large sélection de vins au verre sur des vieux millésimes, servis au Coravin.

La lotte de Méditerranée, piquillos, pêche, berce / Accord sans alcool jus de raisin blanc, poivron jaune, mirabelle, ananas, vinaigre de sureau
Une explosion de couleurs et de saveurs : un minuscule tronçon de lotte – aussi appelée rascasse blanche – de Méditerranée à la chair très ferme qui évoque plus de la volaille voire de la grenouille que de la lotte telle que nous la connaissons, à savoir un poisson de chair molle. Elle est laquée d'une sauce orange

où se mêlent les piquillos et le jus de réduction de cuisson de la lotte. À son côté se déploie dans toute sa longueur une feuille de berce sur laquelle sont posées des billes de pêche, de mirabelle et de fines chips de pomme de terre au piment d'Espelette. Un plat déroutant qui ne plaira pas à tout le monde. Nous concernant c'est surtout la boisson sans alcool qui nous a laissée sur le bas-côté, puissante rafale de poivron jaune et de vinaigre qui sature le palais. À nouveau le vin nous semble plus à même de jouer les intermédiaires, de calmer certaines ardeurs, de souligner certains traits et *in fine* de relever l'ensemble de l'expérience. L'accord découverte est le Clos des Grives 2022 – 100% roussanne – du domaine Combié à Crozes-Hermitage et son pendant prestige est le Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Clairettes » 2018 du domaine Saint Préfert qui apporte tout à la fois sa puissance et la fraîcheur et la tension bienvenues des vieilles clairettes. Pas de fausse note ici avec ces blancs du Rhône.

L'agneau de Sisteron, curry vert, concombre, feuille de figuier / Saumur-champigny Les Poyeux 2017 Antoine Sanzay
Un agneau méditerranéen mais à sa façon, épicé et végétal. La feuille de figuier (que le chef adore) rencontre la pistache (un peu de sucre comme dans le plat précédent mais à bon escient), le curry vert et le concombre (encore lui !) pour le végétal. Le jus d'agneau est parfumé aux feuilles de figuier. C'est beau, c'est bon, c'est élégant et bien exécuté. Côté accord, version découverte, des Poyeux discrets, quelque peu éteints, sur le millésime 2017 qui auraient mérité un peu plus de temps pour se déployer dans le verre. À noter en version prestige l'immense Cabassaou du domaine Tempier dans le millésime 2011 en magnum.

La fraise Cijosée, tagète passion, saint-germain / Vouvray demi-sec 2018 domaine du Clos Naudin
Le chef pâtissier Florent Margaillan a de la suite dans les idées et s'inscrit dans la veine de Tom Meyer : élégance dans le dressage, originalité des goûts, partis pris forts. Ici une fraise délicieuse (d'une variété qui nous était inconnue, la Cijosée) à l'équilibre sucre-acidité grâce à la tagète passion et à la verveine. Quoique absolument délicieux, le vouvray évolue dans un registre différent : accord de contraste ou accord raté ? *Quid* d'un grand rosé de Provence, de bulles rosées (pas n'importe lesquelles, ni trop tanniques ni trop sucrées), ou même du classique mais toujours efficace cerdon de Bugey ? L'accord prestige est quant à lui une évidence : Yquem 2021, pour une évolution idéale sans trop de richesse.

Le café du Brésil, basilic marseillais, gavotte croustillante / Accord sans alcool thé noir « brown sugar », miel de fenouil, verveine, oabika
Quel dessert ! Un vrai coup de poing pour finir le repas. Lorsque l'on est amateur de café, on ne peut qu'adhérer à cet étonnant mariage avec le basilic marseillais. En arrivant à La Chèvre d'Or, Tom Meyer y a découvert un dessert café-citron, inspiration de cette version torréfiée et végétale à la fois. L'amertume du café et le basilic très anisé forment un duo addictif. Originaire des Charentes, Mathieu Selier propose un accord sur un Vieux Pineau 1976 du domaine Lheraud. On nous sert un accord sans alcool tout particulièrement réussi (le meilleur des trois dégustés) qui prolonge encore plus loin la longueur en bouche – et le souvenir – de ce dessert d'anthologie. / **ORIANNE NOUAILHAC**



Mathieu Selier a doté le livre de cave de jolies références et de nombreux vins à maturité. Surtout, il n’affiche pas ces coefficients déraisonnables que l’on trouve si souvent dans les palaces et étoilés de la Côte d’Azur.

coefficients sont raisonnables. C’est de la logistique et une forte immobilisation financière mais la maison peut se le permettre, ce qui nous offre une liberté incroyable. Sur nos trois restaurants, le deux-étoiles La Chèvre d’Or, le gastronomique Les Remparts et Le Café du Jardin, nous vendons entre 12 000 et 15 000 flacons par an sur la saison d’ouverture, c’est-à-dire de début avril à fin octobre, sept jours sur sept, midi et soir. »

L’année dernière, Mathieu a acheté pour un peu plus d’un million d’euros de vin, de quoi continuer à ajouter des pages à son livre de cave : la Champagne met désormais à l’honneur beaucoup de vignerons, Châteauneuf-du-Pape compte de plus en plus de références car « *les Américains en sont friands* », la Provence en blanc comme en rouge se développe (il était temps !), de nouvelles régions font leur apparition – Jura, Beaujolais, Savoie – mais surtout, comme toujours, c’est la Bourgogne qui y trône en majesté avec de nouveaux entrants et non des moindres (Comte Liger-Belair, Arnoux-Lachaux, la DRC…) et des sélections généreuses sur certaines appellations comme Meursault mais aussi sur les Montrachet, Bâtard, Criots, Chevalier, Bienvenues et consorts. Il y a une raison à cela, au-delà de l’amour des amateurs pour la Bourgogne : la cuisine de Tom Meyer est faite pour un mariage en blanc. « *Ma cuisine appelle en effet les terroirs froids de vins blancs. Les sauces y tiennent une place prépondérante et je pousse loin les curseurs avec des acides, amers, piquants toujours sur le fil. Je ne fais pas d’empilage de produits de luxe, j’aime travailler la sardine, la langue de bœuf, des choses plus difficiles à conjuguer et anoblir.* » Il n’est pas rare qu’il y glisse aussi une petite touche de son Jura natal comme sur le plat Moule et morilles, où la moule de Méditerranée de chez Giol est servie avec un ragoût de morilles, émulsion de jus de moules et morilles, vin jaune ou encore sur la Caille au macvin et vin de paille.

Ce chef qui aime le vin – ils ne sont pas légion – et avoue, au-delà des crus de son pays, se délecter des bulles d’Egly-Ouriet, des côte-rôtie de Jamet ou des vins de Danjou-Banessy, sans oublier ceux de son beau-frère vigneron à Sancerre au domaine Prieur, ne simplifie pas pour autant la tâche des sommeliers avec sa cuisine aux goûts marqués. Celui qui a grandi dans le restaurant familial à deux pas de Château-Chalon mais n’envisageait pas de faire ce métier – « *trop difficile, ça bouffe votre vie et puis ma passion de jeunesse c’était le basket !* » – a également développé des accords sans alcool, des « produits » d’une grande complexité, reproduisant parfois la texture ou les sensations d’un vin en bouche mais à base d’ingrédients tels que des jus condensés, des thés, fruits séchés et autres légumes brûlés. S’ils sont intéressants, ils ne remplacent pas selon nous la complexité d’un grand vin sur un grand plat (lire notre double-page



Mathieu Selier,
le directeur de
la sommellerie.





Hasard ou coïncidence ou peut-être est-ce le destin, Tom, Mathieu et Albane sont tous les trois passés par La Chèvre d'Or au début de leur parcours et s'y sont croisés avant d'y revenir des années plus tard.

Accords mets & vins). MOF 2022 et fêru de concours, Tom Meyer apporte ici un vent revigorant, tout comme Mathieu et Albane côté cave. Ce sang neuf et jeune – ils sont nés entre 1992 et 1997 – bouge doucement les lignes, sous la supervision du directeur Thierry Naidu, sans heurter les us et coutumes ou les habitudes du propriétaire depuis 1992, un amoureux d'Èze qui y vit à l'année et vient prendre son café chaque matin dans « sa » maison.

Hasard ou coïncidence ou peut-être est-ce le destin, Tom, Mathieu et Albane sont tous les trois passés par La Chèvre au début de leur parcours et s'y sont croisés avant d'y revenir des années plus tard. Tom Meyer a fait ses gammes chez Pic, Lameloise et à L'Hôtel de Ville de Crissier auprès du regretté Benoît Violier puis de son successeur Franck Giovannini mais il était passé par La Chèvre d'Or en 2015 en tant que chef de partie de Ronan Kervarrec... en même temps qu'Albane Bouteiller qui y faisait alors un stage en sommellerie. Fille d'un « *papa bordelais amoureux du vin pour qui cela a toujours été synonyme d'amour et de partage* », Albane s'est envolée pour l'Australie à 18 ans, au restaurant Vue de Monde à Melbourne, une parenthèse formatrice avant de poursuivre son apprentissage à La Bouitte en Savoie et chez Christopher Coutanceau à La Rochelle. En 2021, cetteoureuse du vermentino est de retour sur le pic rocheux d'Èze où elle grimpe les échelons pour devenir chef sommelière cinq ans plus tard. L'Australie, Mathieu Selier aussi y a succombé, du côté de Sydney. Ce natif des Charentes, issu d'une famille de restaurateurs, n'a jamais imaginé faire autre chose que ce métier qui apporte du bonheur aux autres. Après La Côte Saint-Jacques à Joigny, il rejoint La Pinède à Saint-Tropez, table du chef Arnaud Donckele, et a le privilège d'y vivre l'arrivée des trois étoiles Michelin en 2013, que l'équipe célèbre aussitôt en allant dîner... à La Chèvre d'Or ! Ça ne s'invente pas. Les années suivantes s'écritont pour lui entre les saisons hivernales au K2 de Courchevel et les saisons estivales dans cette maison dont il dirige aujourd'hui la sommellerie, appelé à prendre la suite de Philippe Magne par l'intéressé lui-même dès 2017 et de se « former » à ses côtés avant qu'il ne lui laisse les clefs de la cave à son départ en 2023.

Difficile de résister à l'appel de ces murs, pour ceux qui y travaillent comme pour ceux qui y séjournent. Ses jardins en remparts, ses ruelles escarpées, ses chambres tendues vers l'horizon, ses vues imprenables sont de l'ordre du spectaculaire. Dans l'un de ses jardins tutoyant le vide et la pinède maritime aux multiples essences, le potager du chef et ses 250 plants d'agrumes : cédrat, citron caviar, main de Bouddha, bergamote... et même une rareté, la clémentine d'Èze, une AOP que l'on ne trouve qu'ici. Unique, comme La Chèvre d'Or. /

