

Gala

VOYAGE
LUXE, CALME
ET SPIRITUALITÉ
AU JAPON

PRINCE
GEORGE
LOIN DE KATE
ET WILLIAM,
SES PREMIERS
PAS EN PENSION



CÉLINE

PHÉNOMÉNALE

M 03457 - 1736 - F: 3,70 €



www.Gala.fr

NUMÉRO 736 - 17 SEPTEMBRE 2026 - BEL: 4,0 € - CH: 6,20 CHF - CNI: 9,95 \$CAN - D: 6,20 € - ESP: 5,00 € - GR: 5,00 € - ITA: 5,00 € - LUX: 4,40 € - PORT: 4,80 € - DOM: 5,60 € - MAR: 5,50 € - TUN: 9,70 DT - MCS: 8,50 VPF - NC: 2,000 VPF

Gala

FOOD STORY



Tom Meyer sur la terrasse de La Chèvre d'Or, hôtel mythique d'Eze-village dans l'arrière-pays niçois. Il signe des assiettes graphiques et pimentées.



PHOTOS: SP

TOM MEYER, UNE PLACE AU SOLEIL

A la tête de la cuisine doublement étoilée de La Chèvre d'Or, le MOF fait vibrer l'institution de la Côte d'Azur au rythme des arômes. Audacieux.

PAR LISA HANOUN

GALA : Vous êtes arrivé en 2024, et succédez à Arnaud Faye. Apporter votre touche a été un défi ?

TOM MEYER : Arnaud Faye fait une très belle cuisine avec des produits nobles. Moi j'ai un style plus parisien. Je joue avec les aspérités, la puissance aromatique. Acidités, piquants, amers... Je veux proposer une cuisine qui surprend, des associations originales et des produits atypiques comme la langue de bœuf.

GALA : La salle a été refaite, chaque détail semble très réfléchi...

T. M. : Tout a été pensé autour de la mer et de l'assiette. J'ai une cuisine assez féminine, avec des couleurs, des dressages... Je voulais une salle intemporelle, mais chaleureuse. On a fait appel à l'architecte d'intérieur Caroline Tissier.

De l'habillage des murs aux pieds de table en bois de chêne, j'aime les détails qui font la différence. On a aussi dessiné la vaisselle.

GALA : Vos assiettes ressemblent à des tableaux.

T. M. : Ma cuisine n'est jamais rustique. On travaille l'intention de goût, la cuisson du produit principal, la sauce. Puis, je fais mon dessin, j'ai besoin que le plat soit bon et beau. Si le plat est moche, je ne le sortirai jamais.

GALA : On sent beaucoup de puissance aromatique Acidité, aigre-doux... Un parti pris ?

T. M. : J'adore les plats qui ont une longueur en bouche. Je suis passionné de vin. J'aime associer des goûts qui créent un parfum et faire que chaque bouchée ait un goût presque différent. Une note de tête apparaît à la fin. Je trouve ça très élégant.

GALA : Vous mêlez produits de la Méditerranée et saveurs de votre répertoire d'origine...

T. M. : Ma bibliothèque de goûts, au plus

profond de moi-même, c'est le Jura. Les herbes de cueillette, le poulet au vin jaune... mes madeleines de Proust. Ici, je voulais une carte méditerranéenne. Je mêle des produits locaux et des saveurs qui me touchent. Souvent, ça marche bien.

GALA : Vous faites aussi des associations avec des cocktails, comme le negroni, votre préféré. Ou bien de la cachaça, de la Chartreuse...

T. M. : Je cuisine comme je consomme. Mon frère est mixologue, et certaines de ses créations, comme sa mauresque en granité, m'inspirent. Je l'avais trouvée incroyable et le soir même, chez moi, j'ai créé un apéritif autour du fenouil pour l'y associer.

GALA : La table, une histoire de famille ?

T. M. : Je suis né au-dessus des cuisines de mes parents. Je voyais le côté dur du métier et ne voulais pas faire ça. Mais dès que j'y ai mis un pied, je me suis pris de passion. J'aime toujours partager la cuisine avec mes parents.

GALA : Vous avez été formé chez Anne-Sophie Pic, pensez-vous qu'on manque encore de chefs ?

T. M. : La place des femmes en cuisine a été dure à conquérir. Ma génération a appris à travailler avec des femmes et je n'ai jamais ressenti de différence de management. Elles sont nombreuses à arriver.

GALA : En tant que meilleur ouvrier de France, la transmission vous tient à cœur...

T. M. : Ma sous-chef est en finale du Meilleur Ouvrier de France. J'en ai trois autres qui passent des concours. J'ai envie de les accompagner. J'ai toujours fait des concours, j'ai eu la chance d'être épaulé, notamment par Arnaud Faye. A mon tour de le faire pour les autres. ♦