

LE JD NEWS

VIVE LA LIBERTÉ D'EXPRESSION



COMMENT MACRON A RUINÉ LE PAYS



Série d'été / Artisanats d'excellence

La Chèvre d'or

Refaire briller un joyau

PAR GEORGES GRANGE

Tout l'été, le JDNews part à la rencontre de manufactures d'excellence. Cette semaine, plusieurs talents se sont réunis pour redonner son lustre à la perle d'Èze



C'est un joyau au sommet d'un à-pic. À une encablure de Nice, Èze vaut pourtant la montée dans les rues médiévales sinueuses : un jardin exotique, la dernière demeure de Francis Blanche, le fantôme de Friedrich Nietzsche écoutant ce qu'a à lui dire Zarathoustra... et la

Chèvre d'or. Constitué de suites réparties sur une falaise glissant dans la mer Méditerranée, calme, inclassable par l'organisation éparse de ses chambres, élégant et gastronomique (deux étoiles Michelin depuis l'an 2000), l'établissement s'est fait une place à part dans le paysage hôtelier de la Côte d'Azur. Et quand on demande des anecdotes à la clef d'or, Nicolas Amelot, sans jouer la

carte de la confidentialité, nous dit qu'ici tout est calme, loin des excès des anses monégasques voisines.

Il y a cependant eu un événement cette saison : la rénovation de la salle de restaurant, où officie Tom Meyer, prodige des fourneaux. Pour sa cuisine, tout en finesse dans l'assiette, tout en intensité dans la bouche, il fallait un cadre à la hauteur, vingt ans après la dernière modernisation de la salle. « *C'était le bon moment, explique Thierry Naidu, le sémillant directeur de la Chèvre d'or. Si nous avions fait cette rénovation dès l'arrivée de Tom, nous aurions raté le restaurant, parce qu'il lui fallait ressentir la cuisine et la salle, veiller aux détails qui vont ou qui ne vont pas. C'est un travail patient et minutieux, dans lequel chaque chef de service a amené sa vision.* »

Pour incarner cette vision, la crème des artistes et artisans français ont prêté leurs mains à cette entreprise colossale. Thierry Naidu débute par l'esprit général qui a animé cette renaissance : « *Caroline Tissier, architecte d'intérieur réputée pour sa sophistication précise, a dessiné l'enveloppe de la salle avec une volonté d'avoir un résultat organique, clair, mettant en avant le paysage et le bois pour faire ressortir les assiettes du chef... et la Méditerranée, qui reste le premier des spectacles quand on arrive dans la salle.* » L'équilibre est subtil, Caroline Tissier résume son travail : « *Un décor qui accompagne la cuisine sans jamais lui voler la vedette.* » Pour ne pas manquer la contemplation de cette vue à couper le souffle, elle a même placé un encadrement de bois autour des fenêtres, faisant des gourmets présents les spectateurs d'une exposition impermanente. Au sol, la moquette, dessinée par Caroline Tissier herself, donne l'impression d'être les pieds dans le sable, bien que nous soyons perchés à Èze. Et au plafond, un sublime lustre

PRODIGE
Pour la cuisine
tout en intensité
de Tom Meyer, il
fallait un cadre à
la hauteur.



LE PHOTOGRAPHE DU DIMANCHE



Juché sur un piton rocheux, l'hôtel-restaurant offre une vue à couper le souffle sur la Côte d'Azur.



d'or donne l'impression d'un doux tourbillon de feuilles d'olivier – une lumineuse merveille élaborée par Tom Meyer et l'atelier Art et Floritude, installé à Briare et célébré dans le monde entier pour la beauté de ses créations. Sable, mer, olivier et soleil, la plongée dans la mer peut laisser place à la gastronomie.

À l'écoute les uns des autres

Pour les arts de la table, Tom Meyer, mais aussi ses chefs de rang, de partie, de salle, ont réfléchi aux aspects concrets : « *La forme suit la fonction* », comme répètent les designers. De la sorte, ils ont partagé leur vision pratique pour la mêler aux démarches esthétiques. Tout d'abord, le côté pratique : une table gastronomique doit être un moment de tranquillité, alors un soin particulier a été apporté aux tiroirs et supports de couverts pour amortir les chocs et supprimer les bruits métalliques. De même, des enceintes invisibles ont été glissées dans le plafond, arrondi grâce au talent de Régis Goldberg, Meilleur ouvrier de France staffeur-ornemaniste – comprendre un génie du plâtre. De la sorte, on est bercé par les talents de... concepteur de *playlist* du chef Tom Meyer !

Les arts décoratifs portent ici bien leur nom : à la croisée de l'usage et de la beauté, les ébénistes rémois d'Artelier ont élaboré les chariots, notamment un plateau de fromages tout à fait surprenant, qui s'ouvre comme un nénuphar. Leur voisine La Menuiserie de Champagne a, elle, réalisé les banquettes, meubles d'angle, meubles de service. Jamais loin de là, Tom Meyer dessinait des suggestions – « *Il a un bon coup de crayon* », révèle Thierry Naidu.

Pour la conception des assiettes, la Blésoise Valérie Radix a apporté tout son talent et son énergie pour

mettre en avant la cuisine du chef. Et la difficulté est de taille, tant les créations de Tom Meyer sont plus proches de l'œuvre d'art que du simple plat : les dressages sont complexes et colorés, portés par des vinaigres et décoctions uniques, un travail assidu sur l'acidité, sans s'éloigner d'une gourmandise et d'un goût prononcé pour la surprise – comme cette langue de bœuf fondante qu'on prend pour une betterave. Il fallait donc trouver un équilibre là aussi, pour des céramiques discrètes mettant tout de même en valeur ces plats sophistiqués. C'est ce qui fait de cette rénovation une réussite : à l'écoute les uns des autres, des artisans de toute la France ont œuvré à la mise en avant d'une histoire, d'un patrimoine naturel, d'une gastronomie, d'un certain art de vivre. ■

MÉDITERRANÉE

Du tourbillon de feuilles du lustre au plateau de fromages, la nature provençale se cache.

