

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

LUXE | LES DIAMANTS DE COULEUR • **ART** | L'INTERVIEW DE RÊVES DE GRAND CORPS MALADE •
VOLUPTÉS | DANS L'INTIMITÉ DE ROLLS-ROYCE | + TADDEĬ, WIZMAN, LUMBROSO...



**Golshifteh
Farahani**
L'ART DE VIVRE

L 16974 - 17 - F: 9,00 € - RD



Restaurant

Texte : Yves Derai

La Chèvre d'or, beau et bon à la fois !

DANS UN RESTAURANT DANS LES NUAGES ET DOUBLEMENT ÉTOILÉ, LA CUISINE NE POUVAIT ÊTRE QU'AÉRIENNE ! LE MENU HORIZON MIS AU POINT PAR LE CHEF MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, TOM MEYER, TIENT TOUTES SES PROMESSES.

Un établissement hôtelier aussi exceptionnel que La Chèvre d'or, à Eze, ne pouvait pas abriter une table ordinaire. La cuisine concoctée par le jeune chef, Tom Meyer, est, elle aussi, taillée dans le métal le plus précieux, même si le décor du restaurant gastronomique fait dans l'élégance sobre. Après tout, quand on possède une vue aussi plongeante sur la Méditerranée, nul besoin d'aller chercher des strass et du clinquant pour impressionner les clients, le bleu de la mer suffit à créer le décor.

Tout ça est bien joli, vous dites-vous peut-être, mais quid de la cuisine ? Pas de panique, les plats qui se succèdent dans un menu généreux mais équilibré en huit services valent le coup de fourchette. On entre dans le vif du sujet avec un mariage tout en rondeur entre les tomates cerises et le melon d'eau sur fond de myrte. Fraîcheur et douceur caractérisent ce joli met finalement assez ludique à déguster. Puis vient le thon rouge cuit à l'unilatéral, donc plus d'un côté que de l'autre, accompagné de kiwi et shiso. Le Japon s'invite de temps en temps dans l'imagination du chef. Derrière, le clou du spectacle : de grosses crevettes flambées au gin sur table, présentées sur un lit de sauce aux têtes de gamberoni de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Une assiette en manière d'aquarelle, aussi colorée que savoureuse.

La partie salée du repas pourrait s'arrêter là mais pas du tout, le festin se poursuit avec une langue de bœuf grillée que vient acidifier la rhubarbe et adoucir la betterave qui l'escortent. Un peu moins convaincant, peut-être, que les gamberoni, mais intéressant. À ce stade du dîner, l'on s'attend à enchaîner sur une seconde viande mais surprise, Tom Meyer choisit la rupture en optant



pour un sashimi de sériole et sa verveine citronnée. Ça réveille les papilles pour mieux apprécier le second temps fort de cet authentique opéra gastronomique, le pigeon. Servi en trois temps, son foie, la joue bonbon doux-amer, son flanc est comme un magret à la lavande et la cuisse est panée et sertie d'une fine mayonnaise à l'ail noir. Une pure merveille gustative susceptible de faire oublier aux âmes sensibles qu'il s'agit d'un petit oiseau mignon...

Pour terminer un repas relativement roboratif, le chef propose deux desserts tout en légèreté : une framboise aux herbes camphrées posées sur des gaufrettes évoquant les Paille d'or de son enfance, puis une alliance de la vanille en émulsion et du champagne en granité sublimée par le croustillant d'une tuile Arlette. Parfait comme un point final.

Château de La Chèvre d'or, 06360 Eze

Menu Horizon en 8 services à 360 euros