

La Chèvre d'Or

PERCHÉ SUR SON ÉPERON ROCHEUX, LE VILLAGE MÉDIÉVAL D'ÈZE SEMBLE FLOTTER ENTRE CIEL ET MER. SES RUELLES PAVÉES SERPENTENT AU MILIEU DE MAISONS DE PIERRE BAINÉES DE LUMIÈRE, DE BOUGAINVILLIERS ÉCLATANTS ET DE JARDINS PARFUMÉS OÙ LE TEMPS PARAÎT S'ÊTRE ARRÊTÉ. À CHAQUE DÉTOUR, LE REGARD S'ÉCHAPPE VERS L'INFINI. EN CONTREBAS, LA MÉDITERRANÉE DÉPLOIE SES NUANCES DE BLEU AVEC UNE MAJESTÉ PRESQUE IRRÉELLE, OFFRANT L'UN DES PLUS BEAUX PANORAMAS DE LA CÔTE D'AZUR.

TEXTE | *by* CHRISTOPHE GORGERET

CRÉDIT PHOTOS | Services de Presse & EPICURE PICTURES

Tom MEYER



It is within this enchanting setting, steeped in history, beauty, and romance, that La Chèvre d'Or reveals itself. More than a hotel or a restaurant, this legendary property is a destination in its own right—a sanctuary for dreamers, lovers of beauty, and devoted connoisseurs of exceptional gastronomy.

The establishment has built an extraordinary legacy. Transformed into a restaurant in the 1950s, it gradually became one of France's most prestigious dining destinations, proudly holding two Michelin stars for nearly a quarter of a century. Despite its international acclaim, La Chèvre d'Or has preserved the authentic soul of the village, maintaining its timeless elegance and unique character.

Today, the gastronomic destiny of this iconic institution rests in the hands of the young and immensely talented Chef Tom Meyer, awarded the prestigious title of Meilleur Ouvrier de France in 2023. Through a cuisine of remarkable sensitivity and precision, he celebrates terroir, seasonality, and emotion with the craftsmanship of a true artist.

We take our seats in the restaurant's beautifully redesigned dining room, where every detail has been carefully considered to create an atmosphere of understated luxury. The refined décor perfectly complements the culinary excellence that awaits. Célie, First Maître d'Hôtel, orchestrates the evening with grace and professionalism, supported by a flawless front-of-house team. Alongside them, the sommeliers guide guests through a captivating journey of pairings, particularly Étienne, whose thoughtful wine selections elevate every course and enrich the entire experience.

L'éternité suspendue entre ciel et Mer *Eternity Suspended Between Sky and Sea*

C'est dans ce décor de carte postale, empreint de poésie et de légendes, que se niche La Chèvre d'Or. Plus qu'un hôtel ou un restaurant, cette adresse mythique est une destination à part entière, un refuge pour les rêveurs, les amoureux de beauté et les passionnés de haute gastronomie. L'établissement s'est forgé une histoire exceptionnelle. Transformé en restaurant dans les années 1950, il est devenu au fil des décennies l'une des tables les plus prestigieuses de France, distinguée de deux étoiles Michelin depuis près d'un quart de siècle. Malgré sa renommée internationale, La Chèvre d'Or a su préserver l'âme authentique du village, son élégance intemporelle et son caractère unique. Aujourd'hui, la destinée gastronomique de cette institution est entre les mains du jeune et talentueux chef Tom Meyer, Meilleur Ouvrier de France 2023. À travers une cuisine d'une remarquable sensibilité, il célèbre le terroir, la saison et l'émotion avec une précision d'orfèvre. Nous prenons place dans la salle entièrement repensée, sublimée par une décoration raffinée où chaque détail contribue à créer une atmosphère feutrée et précieuse. L'élégance du lieu s'accorde parfaitement à l'excellence du service. Célie, premier maître d'hôtel, veille avec grâce au bon déroulement de la soirée, entourée d'une brigade attentive et parfaitement orchestrée. À leurs côtés, l'équipe de sommellerie nous guide avec passion, notamment Étienne, dont les accords mets et vins révèlent toute la richesse du voyage gustatif qui nous attend.

PERCHED HIGH UPON ITS ROCKY PROMONTORY, THE MEDIEVAL VILLAGE OF ÈZE SEEMS TO FLOAT BETWEEN HEAVEN AND THE MEDITERRANEAN. ITS COBBLESTONE LANES WIND GRACEFULLY THROUGH CENTURIES-OLD STONE HOUSES ADORNED WITH CASCADING BOUGAINVILLEA, FRAGRANT GARDENS, AND HIDDEN TERRACES WHERE TIME ITSELF APPEARS TO STAND STILL AROUND EVERY CORNER. THE LANDSCAPE UNFOLDS LIKE A MASTERPIECE. BELOW, THE MEDITERRANEAN STRETCHES ENDLESSLY TOWARDS THE HORIZON, SHIMMERING IN COUNTLESS SHADES OF BLUE AND OFFERING ONE OF THE MOST BREATHTAKING PANORAMAS ON THE FRENCH RIVIERA.





Dès les premières mises en bouche, le ton est donné. Les saveurs éclatent avec finesse et éveillent les sens. Puis apparaît la demi-lune de cèpes, véritable ode aux sous-bois d'automne. Le champignon, l'humus et les parfums de la forêt composent une partition délicate où chaque note trouve sa juste place.

La Saint-Jacques suit avec une élégance remarquable. Nacrée à cœur, délicatement croustillante, elle repose sur un lit de radis daikon japonais et s'enveloppe d'un beurre blanc aux agrumes d'une grande subtilité. L'accord proposé avec un saké d'exception, élaboré à partir du riz n°23, sublime chaque bouchée et apporte une dimension supplémentaire à cette création.

Vient ensuite l'un des trésors de la Méditerranée : la sériole. Avant même la dégustation, nous avons le privilège d'assister au dressage du plat en cuisine. Un spectacle fascinant où chaque geste semble guidé par l'exigence artistique. L'assiette apparaît alors comme une véritable œuvre d'art, digne des plus grands maîtres.

Le voyage se poursuit avec une succession de créations mettant à l'honneur la volaille, le veau puis le chevreuil, dans un équilibre remarquable entre puissance, délicatesse et émotion.

Puis survient l'un des moments les plus attendus des épicuriens : le chariot de fromages. Une collection exceptionnelle qui célèbre le patrimoine fromager français dans toute sa diversité. L'ensemble est magnifié par un verre de Bellet du Clos Saint-Jean, propriété de notre ami et voisin Jo Sergi, dont les arômes accompagnent avec justesse cette parenthèse gourmande.



From the very first amuse-bouches, the tone is set. Flavours unfold with elegance and precision, awakening the senses. Then comes the crescent-shaped porcini mushroom creation, a poetic tribute to autumn forests. Earth, humus, and woodland aromas intertwine in a delicate composition where every element finds its perfect place.

The scallop course follows with remarkable finesse. Perfectly pearled and delicately crisp, it rests upon a bed of Japanese daikon radish and is enhanced by a citrus-infused beurre blanc of exceptional subtlety. The pairing with an outstanding sake crafted from the highly regarded No. 23 rice variety brings an entirely new dimension to the dish, creating a harmonious dialogue between cultures and flavours.

Next arrives one of the Mediterranean's finest treasures: amberjack. Before tasting, we are granted the privilege of witnessing the final plating in the kitchen—a fascinating spectacle where every movement reflects artistic precision. The resulting dish appears less like a plate and more like a masterpiece worthy of a gallery.

The culinary journey continues through a succession of exquisite creations featuring poultry, veal, and venison, each course revealing a perfect balance of power, delicacy, and emotion.

Then comes one of gastronomy's most cherished rituals: the cheese trolley. A magnificent selection showcasing the richness and diversity of France's extraordinary cheese heritage. The experience is beautifully complemented by a glass of Bellet wine from Clos Saint-Jean, produced by our friend and neighbour Jo Sergi, whose elegant cuvée accompanies the cheeses with remarkable harmony.

Comme dans les plus belles maisons, le repas ne s'achève pas avec les desserts : il se prolonge dans une véritable farandole de douceurs. Les créations sucrées rivalisent de finesse, de créativité et de gourmandise. Un grand Sauternes accompagne certaines d'entre elles, tandis que d'autres révèlent de magnifiques découvertes œnologiques, comme ce vin doux naturel présenté dans une majestueuse dame-jeanne et servi à l'aide d'une pipette par un maître de chai, ajoutant au cérémonial une touche de magie et de rareté.

Vous l'aurez compris, ce dîner restera gravé dans nos mémoires. Une expérience où l'excellence de la cuisine dialogue avec la beauté du lieu, où chaque détail participe à créer l'émotion, où chaque instant devient souvenir.

La Chèvre d'Or ne se contente pas de servir un repas : elle offre un voyage, une parenthèse enchantée suspendue au-dessus de la Méditerranée.

Toutes nos félicitations au chef Tom Meyer, à ses brigades de cuisine et de salle, ainsi qu'à Thierry Naidu, directeur emblématique de cette institution d'exception, qui perpétue depuis de nombreuses années l'âme et le prestige de l'une des plus belles adresses de la Riviera.

Certainement l'une des tables les plus marquantes de cette année, et sans doute l'une des plus belles expressions du raffinement à la française.

As in the greatest dining establishments, the meal does not conclude with dessert—it evolves into a celebration of sweetness. A procession of exquisite creations showcases technical mastery, creativity, and indulgence in equal measure. A renowned Sauternes accompanies some of these delights, while others are paired with remarkable discoveries, including a rare natural sweet wine presented in a traditional demijohn and served by the cellar master using a delicate pipette, adding a touch of theatre and enchantment to the occasion.

As you may have guessed, this dinner will remain etched in our memories for years to come. It is an experience where culinary excellence converses effortlessly with breathtaking beauty, where every detail contributes to emotion, where every moment becomes a cherished memory.

La Chèvre d'Or does far more than serve a meal—it offers a journey. A magical interlude suspended above the Mediterranean, where time slows down and wonder takes over.

Our heartfelt congratulations go to Chef Tom Meyer, his talented kitchen and service brigades, and to Thierry Naidu, the distinguished director who has safeguarded the spirit and prestige of this extraordinary institution for many years.

Without question, this was one of the most memorable dining experiences of the year, and undoubtedly one of the most beautiful expressions of French refinement and art de vivre on the Riviera.



www.chevredor.fr

Été/Summer 2026 - www.l-epicurien.fr