



Arnaud Faye, chef des cuisines (à droite), Thierry Naidu, directeur général (au centre), Julien Dugourd, chef pâtissier : le nouveau défi de *La Chèvre d'Or*. (Photo Franz Chavaroché)

## Arnaud Faye : objectif Sud

À Èze-Village, la route aux deux étoiles est ouverte pour le nouveau chef de *La Chèvre d'Or*.

par  
**JACQUES GANTIE**

jacgantie  
@hotmail.com



**L**e Château de la Chèvre d'Or, son panorama, son altitude, son luxe comme un refuge. Au fil du temps, cette grande adresse de Méditerranée façon hameau médiéval a su faire valoir sa gastronomie et changer de chefs sans réels dommages : Élie Mazot en 1977, Jean-Marc Delacourt, Philippe Labbé, Fabrice Vulin, enfin Ronan Kervarrec, parti pour Saint-Émilien (*Hostellerie de Plaisance*). Thierry Naidu, directeur général, a trouvé la pièce manquante pour continuer l'histoire. Arnaud Faye, 37 ans, au cursus doré : le *Moulin de la Gorce*, dans le Limousin, *La Pyramide* à Vienne, *Buerhiesel* à Strasbourg, *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu, le *Ritz*, le *Mandarin Oriental* à Paris, enfin ses 2 étoiles conquises à l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly, propriété du prince Karim Aga Khan.

Un dîner en éclaireur, fin juillet, le chef vient de poser ses bagages et sa carte est à l'ébauche. Première copie à l'écriture ferme, maîtrise évidente et la Riviera encore à réviser. Le melon rôti, sans cuisson, homard et hysope, est une entrée parfumée, excitante, fun et classe à la fois. Puis ce détour par les sous-bois avec des giroles miniatures nées au cœur de l'Auvergne, étuvées au Noilly Prat et un riz mousseux au parmesan. Une pouponnière. Sans doute nostalgique de poêlées

moins nobles, goûtées jadis dans on ne sait quelle auberge, on passe à côté du délicat microcosme bercé au vermouth.

On chicane, c'est l'altitude, mais la suite est droite, aux superbes cuissons, turbot laqué au miel, raviole au fromage italien (scamorza) et concombre, tendre pigeon, cuisse façon bar-bajuan monégasque, fine blette italienne, jus au myrte. Julien Dugourd, chef pâtissier, sort l'un de ses classiques – vision d'un citron de pays, saveur basilic, sans excès de sucre – l'énoncé en salle est, à la virgule près, de Guillaume Mantis. Sans oublier les vins suggérés par Philippe Magne, sommelier « à l'ancienne », vingt-sept ans d'écoute et de bon sens. Une gastronomie nouvelle s'installe, calée sur le produit, attentive au lieu, mythique et un peu rival. Mais conserver deux étoiles, sans être programmé, est plus qu'à la portée d'Arnaud Faye, qui cherche le lisible, non l'homérique et prépare avec calme son objectif Sud et sa lecture du terroir. La meilleure façon de voler, un jour, plus haut.

**Une gastronomie nouvelle s'installe, calée sur le produit.**

La Chèvre d'Or. Rue du Bari, Èze-Village. Menus 85, 110 et 145 € pour le déjeuner, 205 et 245 € le soir. En août, fermé pour le déjeuner du lundi au mercredi. Rens. 04.92.10.66.66.