





LA CHRONIQUE

Max Gaze

Design
Paolo
Tilche &

Atelier
© ||

The Shed

· ÉVASION ·

La Namibie

+ Guide urbain

Omaanda
luxury lodge

10

18

24 - 36

40 - 52



KULTE
INTERVIEW

MAISON
Montagut

- PHOTOGRAPHIE -

Julie
Limont



SIMON
LANDREIN

58 - 64

68 & 76



ARNAUD
FAYE

...automobile...



Emory
MOTOR SPORTS

MUSIC
Franck Roger
&
Le guide des festivals
CANTO

86

98

102

122. AGENDAS + 128. GUIDE URBAIN & PLAGE + 142. L'HOROSCOPE



www.focus-magazine.com

Magazine bimestriel
gratuit édité par la
SARL FOCUS

Directeur de la publication :
Christophe MALSERT
pao@focus-magazine.com

Rédacteurs :
Laurent MALSERT
&
Romain DACHY
Agence Racine
www.agence-racine.com
redaction@focus-magazine.com

Journaliste musique :
Dj Lolita
music@focus-magazine.com

Responsable commerciale/publicité :
Karine Tortorici / 06.88.24.83.62
pub@focus-magazine.com

Couverture :
Simon Landrein
<https://simonlandrein.com>

Nous remercions particulièrement :
Simon Landrein, Lolita, Eric Canto, Rosine
Bramly, atelier oi & Gina Donzé, Guillaume
Flahaut, Julie Limont, Arnaud Faye &
Michael Torino-Gardie, Emory Motorsports

Siège social : 269, rue François Daumas
34090 Montpellier
Tél. : 0952.598.600
Dépôt légal Juin 2019
RCS 448 676 320

Imprimerie PURE IMPRESSION
Mauguio (34)
Impression sur papier PEFC



Toute reproduction du titre, des textes, photos et
maquettes sans autorisation écrite est interdite. La
revue décline toute responsabilité pour la perte ou
la détérioration des éléments ou documents non
sollicités par écrit ainsi que pour le contenu des pu-
blicités. Les documents reproduits ici l'ont été avec
l'accord préalable du photographe ou de l'envoyeur.
Photos non contractuelles. Tous les tarifs de la revue
sont des prix indicatifs.





Arnaud Faye

© photos : Annabelle Schachmes

Membre du cercle très fermé des Meilleurs Ouvriers de France depuis 2018 et doublement étoilé au Guide Michelin, Arnaud Faye dirige les cuisines de la Chèvre d'Or, l'une des tables gastronomiques les plus réputées de la Riviera. Locavore dans l'âme, il décline une cuisine d'exception révélant les trésors du comté niçois.



Arborant désormais le col bleu-blanc-rouge sur sa veste suite à l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France en 2018, Arnaud Faye n'a pas attendu cette prestigieuse récompense pour se faire une place dans le cercle des plus grands chefs français. A 40 ans, cet enfant de Clermont-Ferrand nourri dans le jardin potager familial, dirige depuis l'été 2016 la Chèvre d'Or, table gastronomique perché sur les hauteurs de Èze Village, entre Nice et Monaco. C'est au cœur de ce cadre unique qu'il entame aujourd'hui sa troisième saison dans les cuisines de ce restaurant couronné de deux macarons Michelin.

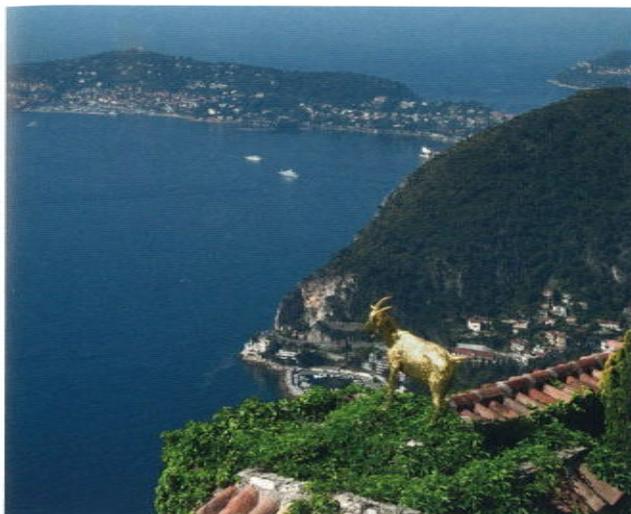
Son déménagement dans le Sud de l'Hexagone marque un changement de vie. De son Auvergne natale jusqu'à la Riviera, Arnaud Faye a vécu plusieurs étapes marquantes, celles qui vous font grandir en tant qu'homme et chef, celles qui renforcent votre ambition. De la cueillette des légumes et des fruits en compagnie de son grand-père à son arrivée à la Chèvre d'Or, le chef, sorti du lycée hôtelier de la Chaise Dieu, a d'abord intégré les Relais &

Châteaux du Moulin de la Gorce** au cœur du Limousin et de La Pyramide à Vienne**. Puis, il a décidé de gravir les échelons chez les triples étoilés Antoine Westermann et au relais Bernard Loiseau. Des expériences fondatrices pour lui. *« J'ai eu mes premiers chocs en travaillant dans ces prestigieux établissements, de la découverte de plats d'exception, comme les cuisses de grenouilles poêlées au cerfeuil et Schniederspätle d'Antoine Westermann à ma passion pour les légumes, qui ne faiblira plus... ».*

Un parcours royal qui l'amène en 2007 à l'Espadon du Ritz à Paris où il obtiendra une deuxième étoile deux années plus tard avant de participer en 2011 à l'ouverture du Mandarin Oriental. Le résultat est le même : deux macarons Michelin moins d'un an après son arrivée. « Un tournant important » pour Arnaud Faye qui s'envole ensuite vers la Table du Connétable à L'Auberge du Jeu de Paume, où il obtient à nouveau deux macarons et une quatrième toque Gault & Millau en 2015.







Abonné aux étoiles, Arnaud Faye rejoindra finalement la Côte d'Azur par le biais du pâtissier Julien Dugourd, rencontré quelques années plus tôt et qui officie toujours à ses côtés aujourd'hui. Le duo est ainsi reformé pour le plus grand plaisir des hôtes de la maison. Dès son arrivée, Arnaud Faye prend la mesure ce qui l'attend, s'imprègne de la culture locale, apprivoise les terroirs du Mercantour à la Méditerranée et vient chercher l'inspiration chez les producteurs pour proposer une cuisine « locavore et identitaire ». *« En passant du Nord au Sud, ma cuisine n'a pas vraiment changé... Je continue à travailler passionnément et assidument les légumes et les herbes. Ce sont les techniques de cuisson et les présentations, en adéquation avec les habitudes locales, sur lesquelles j'ai pu faire les choses différemment... »*.

Passionné d'art contemporain et de street art, le chef n'hésite pas à s'en inspirer pour dresser ses assiettes, reconnues pour leur clarté et leurs couleurs vives. Pissaladière revisitée pour la mise en bouche; Courgettes niçoises en fin ragout à l'abricot, calamar et pistes au caviar, jus relevé à l'amandon ou encore Turbot snacké, carottes aux épices douces et citron confit sont quelques-unes des créations signées Arnaud Faye à travers lesquelles il sublime le comté niçois. Mariage subtil terre et mer, jeux de textures, finesses des accords et précision des assaisonnements... la palette du chef se révèle dans l'assiette. *« Le travail est permanent, les recherches continues, mais je sens que ma cuisine s'affine de plus en plus, et notamment sur l'identité du comté niçois »*. Une expérience gastronomique d'exception qui se termine en apothéose sur un dessert signé Julien Dugourd. Bon appétit à la Chèvre d'Or.



LA RECETTE
PAR ARNAUD FAYE



INGRÉDIENTS :

- 300 gr de riz rond à risotto type Carnaroli
- 2 échalotes
- 15 cl de vin blanc
- 1,3 litre de bouillon de courge
- 12 cl d'huile d'olive
- 35 gr de beurre
- 1 butternut
- 80 gr de parmesan
- 100 gr de noisettes du piémont
- 2 pièces de burrata
- 1 citron jaune
- 16 copeaux de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

Risotto de courge butternut à la stracciatella et noisette du piémont

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION :

Éplucher et ciseler les échalotes. Tailler une brunoise de butternut (200 grammes). Réaliser le bouillon de courge en mettant toutes les parures de butternut dans une casserole, mouiller à hauteur avec de l'eau, puis laisser cuire une heure à petit bouillon. Passer.

Suer les échalotes et la brunoise de butternut. Ajouter le riz, et le nacrer légèrement. Déglacer avec le vin blanc et réduire à sec. Ajouter la gousse d'ail et le thym. Ensuite, cuire le risotto à feu doux en le mouillant petit à petit au bouillon de courge et en remuant (18 minutes environ). Une fois le riz cuit, lier le risotto avec le beurre, le parmesan et une cuillère de bouillon chaud. Ajouter un trait de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Dans une assiette creuse, disposer le risotto, ajouter la burrata juste assaisonnée d'un trait d'huile d'olive et le zeste d'un citron, quelques morceaux de noisettes du piémont, et les copeaux de parmesan.