

ARNAUD FAYE

# UNE ÉTOILE MONTANTE

## SOUS LE SOLEIL D'ÈZE

Meilleur ouvrier de France 2018, Arnaud Faye, chef de l'établissement deux étoiles Michelin La Chèvre d'Or, se livre à Paris Match Belgique et nous parle des tendances culinaires phares de cet été ! De quoi faire frémir vos papilles...

Par Florestan Touzeau



**Paris Match. Parlez-nous de vous, de votre parcours...**

**Arnaud Faye.** Passionné de cuisine depuis tout petit, je me suis dirigé vers un lycée hôtelier, dans ma région natale : l'Auvergne. La concrétisation de ma passion, après 4 années d'études, m'a été très bénéfique. J'ai rapidement intégré des restaurants étoilés, grâce à des concours dans lesquels j'ai pu faire mes preuves, avec un seul objectif : devenir chef d'un restaurant de renom.

**Récompensé par deux étoiles au très célèbre Guide Michelin, le restaurant gastronomique La Chèvre d'Or est un lieu incontournable, surplombant la Méditerranée. Pourquoi avoir choisi cet établissement pour vous épanouir ?**

Je l'ai choisi et il m'a choisi. J'étais à l'époque en poste à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, depuis plus de 4 ans. Nous avons obtenu la première étoile après 6 mois d'ouverture et la seconde quelques mois après. L'opportunité de rejoindre La Chèvre d'Or s'est présentée à moi, je n'ai pas pu refuser de rejoindre cette emblématique institution. C'est un magnifique challenge que je suis ravi de relever, dans les 3 restaurants de l'hôtel.

**Avez-vous une forte clientèle belge ?**

Elle représente une partie non négligeable de notre clientèle. Nos amis belges sont des épicuriens ! Ils adorent profiter du soleil et de la riviera. Ce sont aussi de fins gourmets, qui aiment découvrir nos créations. C'est un plaisir de les accueillir à La Chèvre d'Or.



**Que ressentez-vous chaque jour lorsque vous arrivez dans ce lieu paradisiaque ?**

Le panorama est à couper le souffle, il ne peut laisser personne de marbre. Habitant à Nice, c'est un bonheur de rejoindre La Chèvre d'Or en passant chaque jour par la moyenne corniche. Nous sommes au cœur du village médiéval d'Èze, lieu chargé d'Histoire. Ici, nous sommes préservés de la frénésie de la Côte d'Azur. Ce que nos clients veulent, qui est aujourd'hui un luxe, ce sont le calme et la sérénité.

**Qu'avez-vous ressenti lorsque vous avez été élu 'Meilleur ouvrier de France' ?**

J'ai été élu 'Meilleur ouvrier de France' lors de ma participation à ce concours emblématique. Le col bleu belge est mondialement connu, c'était un vrai challenge et j'en suis très fier. Évidemment, je n'oublie pas que cela fut possible grâce à mes mentors et à ceux que j'aime. Ils m'ont beaucoup soutenu et encouragé à me surpasser. J'ai trouvé un équilibre vie privée – vie professionnelle qui me permet d'avancer sereinement.

**Quelles sont vos inspirations culinaires ?**

Mes créations ne sont possibles qu'avec une sélection attentive et précise des produits de la terre et de la mer. Ma cuisine tourne beaucoup autour de l'exploration



un avantage non négligeable de notre région. J'aime d'ailleurs beaucoup partir avec ma famille à quelques dizaines de kilomètres d'ici, dans le piémont en Italie.

**Quels sont vos projets à venir ?**

Je souhaite faire avancer et évoluer notre Maison. J'ai également des voyages prévus lors de notre fermeture annuelle, cet hiver, notamment au Japon. C'est une partie de mon métier que j'adore : partir à la découverte de nouvelles cultures et revenir différent, enrichi.

légumes. Par exemple, nous proposons à nos convives un plat composé d'un morceau de turbot avec de la carotte. Ce qui est mis en évidence dans ce plat est le légume. Nous intensifions les goûts avec des variantes de la carotte. L'esthétique a également beaucoup d'importance, mais ce qui reste primordial est le goût.

**Quel est votre plat phare de l'été ?**

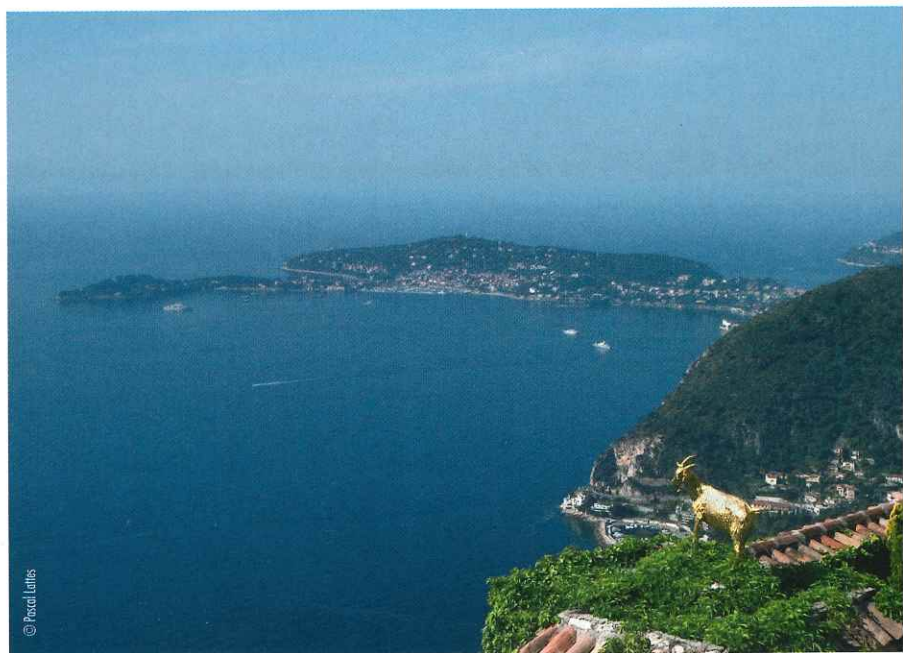
Le melon rôti sans cuisson, travaillé avec du homard fumé à l'hysope. Avec les parures de légumes, nous créons un jus de melon caramélisé que nous déposons sur le melon cru, ce qui nous permet d'avoir le goût du melon rôti avec la texture du melon cru.

**Pouvez-vous nous donner un conseil pour bien réussir un dîner d'été entre amis ?**

Pour réussir un dîner entre amis, il faut tout d'abord bien les choisir ! (Rires). Plus sérieusement, privilégiez des plats simples, cuits et assaisonnés comme il faut, avec du bon vin. Il n'y a rien de meilleur qu'un bon poulet rôti à partager entre amis !

**Où aimez-vous vous évader durant votre temps libre ?**

Nous travaillons beaucoup l'été, mais il suffit d'une seule journée dans la région pour se sentir en vacances ! Il est très facile d'aller skier le matin, de se promener en forêt le midi et de revenir se baigner l'après-midi. C'est



*La Chèvre d'Or – Rue du Barri - 06360 EZE VILLAGE  
+33 (0)4 92 10 66 66 - [www.chevredor.fr](http://www.chevredor.fr)*