



CHATEAU DE LA CHÈVRE D'OR

Rue du Barri - 06360 EZE VILLAGE

Tél : 04 92 10 66 66

www.chevredor.com

Phoenix Hotel Collection : www.phoenixhotelcollection.com



Un nid d'aigle suspendu entre ciel et Méditerranée, l'un des plus fabuleux panoramas au monde. Au cœur de la cité médiévale d'Eze se niche un *resort* d'exception. Si plusieurs légendes racontent les origines de la Chèvre d'Or, animal mythique de Provence, c'est en 1953 que le rêve culinaire d'abord puis hôtelier ensuite devint réalité quand Robert Wolf décida de transformer cette demeure particulière en restaurant à la renommée internationale où défilèrent Walt Disney, Hitchcock et tous les *beautiful people* venus de la planète

entière. Il racheta alors des maisons dans le village pour en faire cet hôtel unique qui devint en 1954 l'une des six étapes de la « Route du Bonheur », ancêtre des Relais & Châteaux. Aujourd'hui le palace compte 44 chambres et suites lumineuses, somptueusement décorées, chacune dans un style différent et réparties dans le village. Entouré d'une végétation luxuriante avec ses jardins-musées où sont exposées une quantité invraisemblable de sculptures, ses sundecks en teck à flanc de colline, sa salle de fitness à pic sur la Grande Bleue, sa piscine chauffée et ses jacuzzi extérieurs... tout concourt à l'exceptionnel. L'ancien salon de musique aurait sa place dans l'inventaire des Monuments Historiques. Arnaud Faye règne sur l'ensemble des lieux gourmands disséminés dans cette enceinte magique: le Café du Jardin à proximité de la piscine, les Remparts en extérieur le Midi, en intérieur le soir, le restaurant gastronomique indissociable depuis les origines de l'image de la Chèvre d'Or qui tutoie les mêmes sommets que le paysage. Une cuisine solaire qui fait corps avec cette terre de saveurs et de lumière qui s'étend des contreforts rocheux du Mercantour au bleu céruleen de la Méditerranée. En ouverture de cette symphonie gustative plusieurs amuse-bouches revisitant les classiques de la région avant un repas flamboyant magnifiant les produits de la Riviera et de son arrière-pays dans des assiettes millimétrées apparaissant comme autant de tableaux aux couleurs chatoyantes : « artichaut violet en petits farcis au caviar », « tomates cerises farcies, langoustine en chaud-froid », « coquillages et crustacés de la Méditerranée comme une soupe à la rouille », « denti laqué à l'amande fraîche raviolis de tétragone », « lapin, poulpe fumé, aubergines et girolles, jus aux herbes des falaises », « pigeon au fenouil et pêche, caillette des cuisses, jus à l'olive ». Les desserts de Julien Dugourd concluent avec maestria cette symphonie du goût « chocolat en baba, 70 %, stracciatella », « framboise, soufflé à la verveine, cœur glacé vanillé ».



Thierry Naidu, le directeur général, a redonné ses lettres de noblesse et son âme à ce bijou hôtelier. Il s'est entouré des meilleurs, Jean-Pascal Picollet, directeur de l'exploitation, Philippe Magne, le sommelier émérite. Une équipe jeune et dynamique les entoure, en permanence en quête de la perfection.. Nietzsche a défini pour toujours le sentiment qu'éprouve ceux qui séjournent sur ce glorieux promontoire « Ici les jours se succèdent les uns aux autres avec une beauté insolente ». La perfection. ■

