



LA CHÈVRE D'OR

LE CHÂTEAU DE LA CHÈVRE D'OR*****

L'INSTITUTION ICONIQUE DE LA RIVIERA



Situé entre Nice et Monaco, au cœur du village médiéval d'Èze, se trouve l'un des établissements les plus mythiques de la Côte d'Azur. Nid d'aigle dressé sur un piton rocheux calcaire, au sommet duquel la vue embrasse le littoral méditerranéen, La Chèvre d'Or se forge une histoire singulière depuis 1953. L'hôtel s'impose comme une destination unique au monde, au luxe discret, grâce à son panorama majestueux, au charme historique du château et son atmosphère raffinée. La Chèvre d'Or est également une institution de la gastronomie française, doublement étoilée par le Guide Michelin. En 2024, c'est le chef et Meilleur Ouvrier de France Tom Meyer qui prend la tête des cuisines de l'établissement. Il écrit désormais une nouvelle page culinaire de l'histoire du Château de La Chèvre d'Or pour le restaurant gastronomique, le restaurant Les Remparts, Le Café du Jardin, ainsi que le room service.



NAISSANCE D'UNE DESTINATION D'EXCEPTION

En 1953, l'hôtelier Robert Wolf tombe sous le charme du château qui domine le petit village médiéval d'Èze et qui surplombe le littoral azuréen. Il décide de l'acheter et de le transformer en restaurant. Mais c'est à partir de 1956 que l'histoire singulière de La Chèvre d'Or s'écrit dans le temps. Après avoir séjourné avec sa fille à La Chèvre d'Or le célèbre producteur et réalisateur Walt Disney tombe amoureux du vieux château et conseille à son ami Robert Wolf de le transformer en un établissement hôtelier de prestige digne de cet environnement enchanteur. Dès lors les journalistes et surtout les grands de ce monde se pressent pour découvrir ce petit paradis.

La demeure historique s'agrandit grâce à l'acquisition de plusieurs maisons particulières et de caractère au sein du village médiéval. Le propriétaire transforme les vieilles bâtisses en chambres individuelles ou en suites tout en gardant l'esprit et le charme du village médiéval imprégné d'histoire et de magie. L'hôtel devient en 1956 l'une des 6 étapes de La Route du Bonheur fondée en 1954 par Marcel Tilloy, ancêtre des Relais & Châteaux.



Au fil des ans, le nombre de chambres se multiplie tout en respectant l'environnement du village et son passé. Aujourd'hui, 45 chambres et suites accueillent chaque saison une clientèle exigeante. La cuisine du restaurant gastronomique s'impose comme une des meilleures tables de la région pour une clientèle raffinée.

Sous l'égide du chef Elie Mazot – alors aux commandes des cuisines – l'établissement obtient en 1978 sa première étoile au Guide Michelin. En 2000, c'est le chef Jean-Marc Delacourt qui permet au restaurant gastronomique d'être doublement étoilé. Une distinction jusqu'à présent conservée par les chefs qui ont exercé leur art avec talent.

Au cœur de l'un des plus beaux villages médiévaux de la Côte d'Azur, La Chèvre d'Or a su développer une luxueuse prestation hôtelière et un restaurant à la renommée internationale pour devenir une destination de premier plan. Dès lors, les têtes couronnées européennes, les femmes et les hommes politiques, stars du rock et figures hollywoodiennes ont pris leurs quartiers dans l'établissement d'Èze. Parmi les plus connus : Lauren Bacall, Marlène Dietrich, Elisabeth Taylor, Humphrey Bogart, Roger Moore, Clint Eastwood, Robert de Niro, Leonardo di Caprio, Sean Connery, Michelle et Barack Obama ou encore Bono...

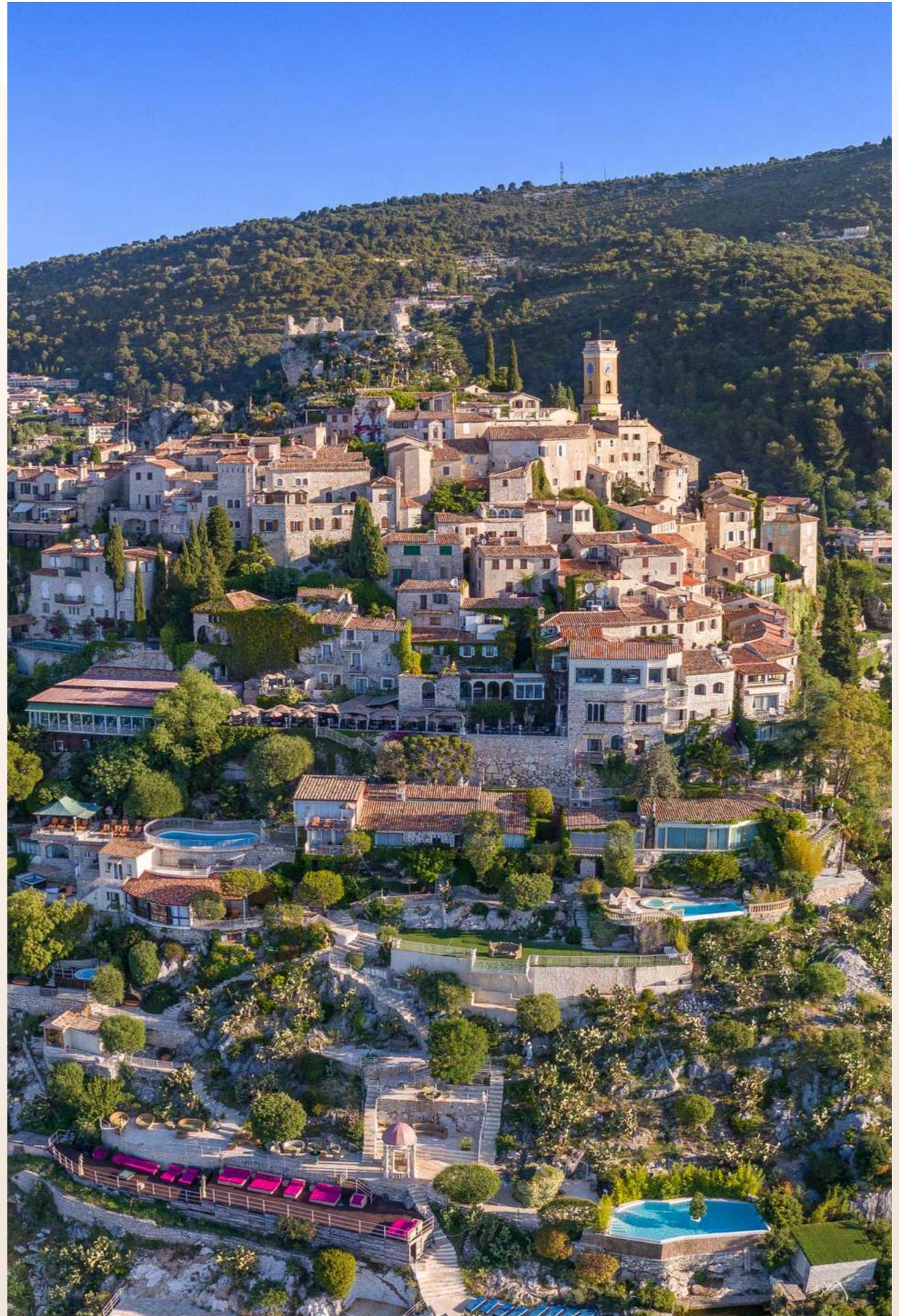
L'HÔTEL DE LA CHÈVRE D'OR



Un environnement privilégié

Écrin minéral face à la Grande Bleue, Èze est l'une des perles de la Riviera. Blotti entre ciel et mer le village est entouré d'une pinède maritime qui abrite des oliviers, des citronniers et des caroubiers dominant les Alpes du Sud. Ruelles tortueuses et placettes ensoleillées s'entrelacent harmonieusement et constituent la carte postale iconique pour tous les voyageurs en quête de dépaysement et de beauté.

La nature est omniprésente au Château de La Chèvre d'Or. Les jardins surplombent la mer Méditerranée. Tel un grand bouquet de senteurs, les bosquets et arbustes fleuris émerveillent volontiers le promeneur égaré dans cette profusion de couleurs et d'arômes. Déjà conquis, il découvre avec délice le monde minéral dans ce dédale de ruelles étroites bordées par des murs de pierre chargés d'histoire et de conquêtes.

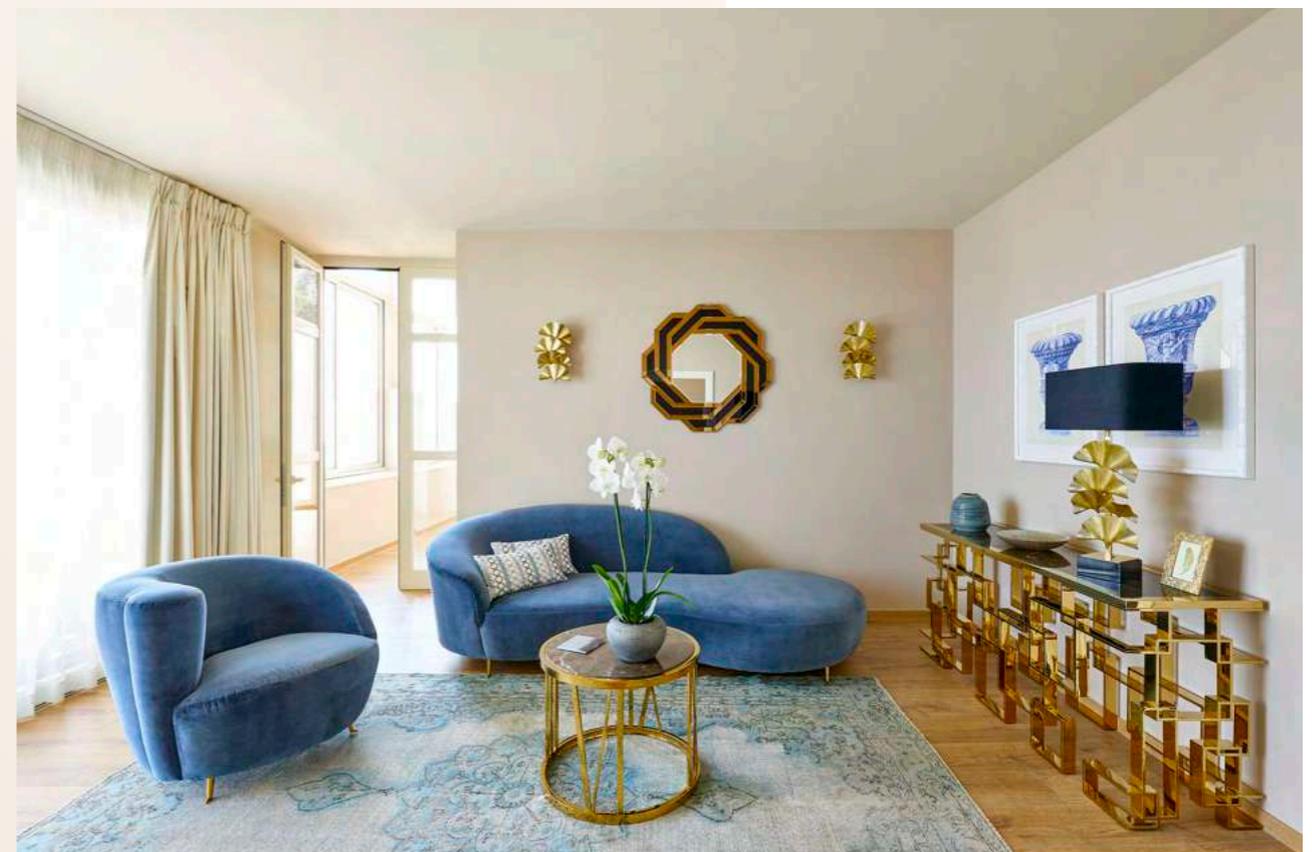




Des chambres et suites exclusives

Des chambres standard aux plus belles suites, les 45 possibilités d'hébergement de la Chèvre d'Or offrent un luxe discret. Point d'ostentation, mais une décoration chic et contemporaine, dans laquelle les œuvres d'art, les dorures des vasques et des baignoires font un clin d'œil à l'histoire et au nom de l'établissement.

Ces dernières années, la Chèvre d'Or a entrepris des travaux d'embellissement et a ouvert des nouvelles suites prestigieuses, des suites exécutives et la « suite Nietzsche » avec piscine privée.





S'ATTABLER AU CHÂTEAU DE LA CHÈVRE D'OR



Le restaurant gastronomique

Lorsque l'on pénètre dans la salle du restaurant, on est immédiatement plongé dans un univers azur qui ne ressemble à aucun autre. Le décor est chic et classique : verrières aux motifs Belle Époque, patines dorées, mobilier historique. Les larges baies vitrées offrent un panorama grandiose sur le littoral qui embrasse d'un seul coup d'œil la grande bleue, la rade de Villefranche et le Cap Ferrat. Sous la supervision de M. Yann Vaye, directeur du restaurant, qui mène avec brio une belle équipe de 20 personnes, l'ambiance est chaleureuse et professionnelle.

Et pour célébrer ce cadre si majestueux de La Chèvre d'Or, les menus du chef Tom Meyer se nomment alors « Horizon » ou encore « Sentier du Littoral ». Porté par une expérience de salle singulière et un service d'excellence, on découvre la cuisine audacieuse d'un jeune Meilleur Ouvrier de France qui entend imposer sa signature gastronomique contemporaine.

Reconnu pour la virtuosité de ses sauces puissantes, alliées à des condiments percutants, Tom Meyer dévoile une cuisine personnelle. Les associations de goûts francs et la complexité aromatique subliment ici la technique et le savoir-faire. Aux côtés de créations signature qui ont marqué son parcours, le chef s'imprègne du terroir local et de la cueillette sauvage. Les fleurs sont très présentes dans sa cuisine et la beauté des assiettes s'admire comme une toile de maître avant de provoquer l'émotion gustative.





On déguste notamment le célèbre **Gnocchi**, dont le cœur coulant dévoile une délicate alliance de produits marins. **Le Tourteau** se voit coiffé d'une crêpe soufflée croustillante, escorté de condiments et d'une bisque réduite. **La tomate Roma**, comme le souvenir d'une tarte à l'ancienne, se révèle au travers d'une tomate délicieusement confite, associée à la cacahuète et à la tagette. Quant au **Pigeon**, il est subtilement laqué d'une pâte de cerise et accueille la blette et la népéta. Il se déploie avec gourmandise au travers de satellites d'une cuisse confite et panée et d'une brochette de foie.



Restaurant Les Remparts



Le restaurant Les Remparts reçoit le midi et le soir. Les plats savoureux se dégustent sur la plus belle terrasse du Château de La Chèvre d'Or qui surplombe la côte. Si le temps n'est pas au rendez-vous, le service s'organise alors dans la salle attenante, pour une ambiance intime et chaleureuse. Le restaurant propose une carte méditerranéenne, accessible et savoureuse qui interprète de beaux produits de saison, sélectionnés avec le plus grand soin.

Pour débiter, on se délecte d'un **Crudo de poissons de pêche locale**, leche tigre aux fruits rouges et camomille, de **Légumes de printemps en fine tartelette** parfumée au parmesan, condiment yaourt au citron, coulis d'herbes fraîches, ou encore d'une **Salade façon Ézasque**, thon confit, œuf de caille, cèleri, légumes de saison confit, condiment.

Parmi les plats, on déguste un **Filet de loup à la sicilienne**, légumes verts croquants aux citrons de Menton et agro dolce, des **Linguine aux gambas**, citron confit, courgettes de Nice, beurre d'escargot, ou encore à partager, une **Épaule d'agneau de Sisteron confite entière**, légumes bayaldi, condiment aux olives de Nice. Selon l'arrivée, on peut également choisir d'autres plats à partager tels que le poisson de la pêche du jour, accompagné d'une jolie garniture : écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette, étuvée de légumes, salade verte ou frites.







A la carte des douceurs, le chef Florent Margailan propose des **pâtisseries « à la Parisienne »** aux saveurs estivales : tarte de saison, mille-feuilles vanille, entremets mangue, coco ou pistache, fleur d'oranger. Les glaces et sorbets maison sont également incontournables lors des belles journées d'été.

Restaurant

Le Café du Jardin

Sur une terrasse panoramique, en léger contrebas de l'hôtel, Le Café du Jardin, attenant à la piscine, déploie un cadre majestueux pour accueillir une cuisine simple et légère. Tous les midis, de mai à septembre, et les soirs de juillet et août, locaux et touristes se mêlent dans ce lieu enchanteur pour savourer pizzas, grillades au feu de bois et salades fraîches aux beaux produits locaux. Les yeux rivés sur le bleu profond de la mer Méditerranée, face la pointe de Saint-Jean-Cap-Ferrat, on s'attable pour déguster une **Burrata des Pouilles crémeuse**, un **filet de pêche locale rôti au feu de bois**, une **focaccia à la stracciatella et jambon truffé** ou bien une **pizza faite minute** : Regina, Parma, Diavola ou encore Quatro Stagioni.





LES TALENTS DE LA CHÈVRE D'OR

Thierry Naidu

Directeur général

Thierry Naidu a débuté très jeune dans le monde de l'hôtellerie restauration.

Sous le regard bienveillant de sa mère, elle-même chef étoilée dans un Relais & Châteaux près d'Avignon, il travaille dans les différents services de cet établissement. Il y prend même la direction en tant que chef de cuisine étoilé, avant de s'orienter résolument vers la gestion hôtelière comme principale passion. Il exerce au sein du groupe des Grandes Étapes Françaises et en 1991, il est nommé Directeur général du Château de La Chèvre d'Or à seulement 25 ans. En 2003, Thierry Naidu prend ensuite la présidence d'un groupe hôtelier international basé à Barcelone, The Stein Group. Il développe et gère 22 hôtels de luxe dans le monde. En 2011, il choisit de revenir en France et fonde alors Phoenix Hotels Collection, une société de gestion d'hôtels. Il renoue avec la gestion du Château de La Chèvre d'Or et cumule aussi le rôle de Directeur Général.



« La force de La Chèvre d'Or, c'est que l'on peut y être vu, ou bien, devenir invisible aux yeux des autres. Mais ce que nos clients recherchent avant toute chose, c'est vivre une expérience unique au sein de cette propriété d'exception. Par ailleurs, j'ai voulu d'emblée accentuer le développement de l'établissement pour offrir à nos hôtes une offre culinaire plus large dont trois restaurants, et augmenter le nombre de chambres. »

Pari gagné pour le président fondateur de Phoenix Hotel Collection, qui assure aussi la gestion de plusieurs hôtels d'exception à travers le monde.

PHOENIX HOTEL COLLECTION

- Château de La Chèvre d'Or, Èze village, France. Relais et Châteaux.
- Château Le Cagnard****, Cagnes-sur-Mer, France. Small Luxury Hotels of the World.
- Saint James Hôtel****, Bouliac. Relais et Châteaux.
- Hôtel Bela Vista*****, Portimao, Portugal. Relais et Châteaux.
- Riad Villa Blanche****, Morocco.
- Domaine des Andéols****, Provence.
- Ouverture 2025: Legend Hill Resort & Spa****.





Tom Meyer

Chef exécutif, Meilleur Ouvrier de France

C'est dans le Jura, auprès de parents restaurateurs que Tom Meyer a découvert les cuisines dès son plus jeune âge. Aux côtés de son père, le chef Hugo Meyer, le jeune Tom souhaite avant tout travailler en pâtisserie. Il effectue son premier stage aux desserts, dans un restaurant étoilé de la région. Puis il postule chez la cheffe Anne-Sophie Pic, à Valence, en espérant intégrer la brigade pâtisserie, mais ce sont deux ans d'apprentissage en cuisine qui tracent son destin remarquable. À tel point qu'il devient rapidement demi-chef de partie.

Fasciné par le savoir-faire et la technique des MOF, Tom Meyer intègre ensuite la brigade du chef Eric Pras à la Maison Lameloise. Une expérience formatrice qui va d'autant plus écrire l'histoire singulière du chef. S'ensuit alors sa première rencontre avec La Chèvre d'Or en 2015, aux côtés du chef Roman Kervarrec.

Postulant chaque année au restaurant de l'Hôtel Ville de Cirssier en Suisse, comme un véritable rêve, Tom Meyer a enfin l'occasion de pouvoir travailler dans cette maison prestigieuse, auprès de feu le chef Benoît Violier. Et malgré sa tragique disparition, Tom évolue durant trois années avec le nouveau chef Franck Giovannini. C'est durant cette période qu'il décroche le prix Culinare international Taittinger en 2017. Sa vocation à passer les concours les plus prestigieux s'affirme tout comme l'identité de sa cuisine.



Revenant à la Maison Pic en 2018 en tant que chef de la R&D, il développe avec la cheffe multi-étoilée les cartes des restaurants gastronomiques, des bistrotts, et des restaurants à l'étranger. Durant ces trois années où il touche à tous les types de cuisine qui composent le savoir-faire français, il atteint la finale du Bocuse d'Or France en 2019.

Prêt à prendre enfin sa première place de chef, il inaugure la table gastronomique Granite en septembre 2021. L'établissement est rapidement plébiscité par la presse et obtient une étoile au Guide Michelin à peine six mois après son ouverture, en 2022. Cette même année, Tom Meyer accède à la consécration suprême en devenant Meilleur Ouvrier de France.

Cette année 2024 marque pour Tom Meyer l'aboutissement évident d'un parcours hors normes. Sollicité par Thierry Naidu pour succéder à Arnaud Faye, il n'hésite pas à revenir dans sa région de cœur, au sein de l'établissement qu'il admire depuis de nombreuses années. Il entend perpétuer le prestige de la maison, tout en y apportant son identité culinaire personnelle, pour s'inscrire dans la durée et faire rayonner La Chèvre d'Or.

Florent Margailan

Chef pâtissier

Originaire des Hautes Alpes, Florent Margailan y a développé une sensibilité pour les saveurs authentiques grâce à ses parents qui cultivaient des fruits et légumes. Il comprend très jeune l'importance des saisons et des circuits courts. Aujourd'hui, il entretient des relations privilégiées avec des agriculteurs du sud de la France afin de pouvoir travailler les plus beaux produits du terroir local, à pleine maturité.

Florent débute sa carrière en 2008, tout d'abord au sein du prestigieux palace Four Seasons Hôtel George V Paris, puis à l'Hôtel du Castellet dans le Var. En 2010, il devient Champion de France du Dessert et retourne à Paris pour intégrer la brigade pâtisserie du restaurant Lasserre en tant que second.





En 2013, il sort troisième du Mondial des arts sucrés et rejoint le Meilleur Ouvrier de France Franck Ferigutti à l'hôtel Terre Blanche, à Fayence. Suivront L'Apogée, à Courchevel, et le Château Saint- Martin. L'année 2015 constitue un vrai tournant dans sa carrière. Il est finaliste du concours du Meilleur Ouvrier de France, et rejoint la brigade de Yannick Alléno au Royal Mansour durant 3 ans. En 2018, le chef pâtissier revient dans le sud de la France pour exercer son talent au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat.

Depuis 2023, Florent Margailan succède à Julien Dugourd en tant que chef pâtissier du Château de La Chèvre d'Or. Après avoir passé une saison aux côtés du chef Arnaud Faye, il opère désormais les partitions sucrées mais aussi boulangères qui accompagneront la cuisine du chef exécutif Tom Meyer.

LES EXPÉRIENCES DE LA CHÈVRE D'OR

Établissement iconique de la Riviera, le Château de La Chèvre d'Or propose de nombreuses expériences de vie inoubliables : une gastronomie de grande qualité, une équipe souriante et performante à l'écoute des moindres désirs de sa clientèle tout en préservant l'équilibre entre son histoire et la modernité. L'institution azurée innove et surprend. Elle continue de s'imposer comme l'une des destinations d'exception les plus exclusives du monde.

L'un des musts d'un séjour à La Chèvre d'Or consiste à arpenter les magnifiques jardins en terrasses, parsemés d'œuvres d'art, qui rejoignent la grande bleue. Les couleurs de la mer changent au fil des saisons : le matin le visiteur reste émerveillé par la douce rosée de l'aube, et la nuit de petites lumières telles un collier de diamants brillent le long de la côte silencieuse.





Le bar du Château, avec ses vieilles pierres et ses tentures, dépasse son cadre médiéval établi pour offrir, en surplomb de la grande bleue, un réel moment hors du temps à ses visiteurs. Un cadre d'exception où l'on savoure des boissons finement sélectionnées.

Et puisque, la gastronomie est au cœur de l'établissement depuis son premier jour, Thierry Naidu et les chefs de La Chèvre d'Or ont choisi de développer leurs propres productions. On peut alors visiter le splendide jardin de 300 plants d'agrumes qui sont autant sublimés dans la cuisine de Tom Meyer que dans les desserts de Florent Margaillan.

INFORMATIONS PRATIQUES

La Chèvre d'Or *****

Rue du Barri - 06360 Èze
Alpes Maritimes - Côte d'Azur
France
+ 33(0)492106666

Relais & Châteaux
www.chevredor.com
Instagram : [@lachevredor](https://www.instagram.com/lachevredor)

45 chambres et suites
Ouverture saisonnière du 15 mars au 15 octobre

Restaurants

*La Chèvre d'Or et Les Remparts : ouverts tous les jours, midi et soir.
Le Café du Jardin : ouvert les midis en mai, juin, septembre et octobre
et midi et soir en juillet et août.*



CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

Sophie Ribault / sophie.ribault@wokitokiparis.com
Athina Tsilikas / athina.tsilikas@wokitokiparis.com

