



LE Chef

depuis 1986

N° 304 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Jun/juillet 2020



ARNAUD FAYE
UN POUR TOUS, TOUS POUR UN !



Olivier Nasti
Paroles de chef



Ondes et gastronomie
Tour de table



Sébastien Nabaile
Chef pâtissier



Le Menu

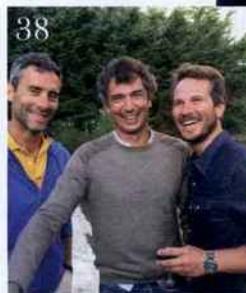
Juin/juillet 2020



30



32



38



40



50

À POINT

- 3 Et si par hasard le Covid-19 disparaissait

ÉVÈNEMENT

- 6 Stéphane Manigold obtient gain de cause face à Axa

À LA CARTE

- 10 L'actualité

UN AN DÉJÀ

- 23 Matthieu Marti / Coline Faulquier

À LA UNE

- 24 Arnaud Faye, Un pour tous, tous pour un !

AU PIANO

- 30 Philip Chronopoulos, L'essentiel est dans le plaisir
31 Jean-Baptiste Fabre, à cœur de relancer la "machine"
32 Karen Torosyan, Savoir-faire et tour de main
34 Patrick Lagnès, Le rêve d'une vie
36 Rodolphe Regnaud, L'Auvergne et la Bretagne
37 Laurent Deconinck, Cuisine et vins
38 Franck Baranger, L'entrepreneur de SoPi
40 Philippe Augé, Entre méditerranée et bourgogne

PAROLES DE CHEF

- 42 Olivier Nasti, « Restez fidèles à notre maison, vous sauverez des emplois et participerez à l'économie circulaire »

CHEF PÂTISSIER

- 46 Sébastien Nabaile, L'énergie dirigée vers la création

EN SALLE

- 50 Maguy Le Coze, Going with the flow

SOMMELLERIE

- 52 Florentin Fraillon, L'amour du partage et la mise en valeur des vigneron
53 Domaine Coume del Mas

EN SCÈNE !

- 54 Hygiène et sécurité, les conseils pour la réouverture des restaurants

PARLONS PRODUIT

- 58 Les moules, La sensibilité marine en coquille

TOUR DE TABLE

- 60 Gastronomie à la radio : succès d'un bouche à oreille !

#L'INSTANT DIGITAL

- 65 Les caisses enregistreuses, un marché dynamique



Arnaud Faye

Un pour tous, tous pour un !

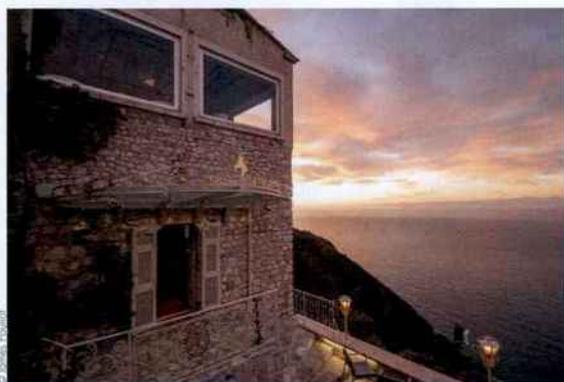
Persévérance et bienveillance, tels sont les maîtres-mots qui guident le parcours d'Arnaud Faye, chef exécutif du Château de La Chèvre d'Or, adresse mythique juchée sur l'éperon rocheux d'Eze. Dans ce cadre enchanteur où les ruelles escarpées conduisent à des placettes ensoleillées au temps suspendu, l'Auvergnat livre une cuisine solaire, marine et généreuse. Une traversée entre mer et montagne que ce capitaine s'emploie à faire vivre à toutes ses équipes.



© Mylèneagency.com / alexandre.moroguy



« **Q**uand on est passionné et que l'on aime le produit, on est capable de se lancer des défis », pose tel un mantra Arnaud Faye, chef exécutif depuis 2016 du Château de La Chèvre d'Or, établissement iconique de la Riviera juché sur le piton escarpé d'Eze. Dans un cadre de maisons pittoresques et médiévales et d'une vue à couper le souffle sur la Méditerranée, le chef évolue désormais bien loin de ses racines familiales, lui l'Auvergnat pure souche qui grandit à Cournon-d'Auvergne dans le Puy-de-Dôme.



Enfant, il passe l'essentiel de ses vacances auprès de ses grands-parents maternels à Brassac-les-Mines où son père, ancien mineur, met à profit sa retraite au labour et au travail du potager. « *Le matin, nous allions chercher le lait à la ferme puis j'apportais un coup de main à grand-père au jardin. Je me souviens de récolte de toutes petites pommes de terre qui avaient un goût absolument extraordinaire. Quant aux temps de l'après-midi, ils étaient consacrés à de grandes balades au cours desquelles nous ramassions des framboises et des mûres sauvages... Ce sont des périodes qui expriment selon moi ce qu'est la simplicité du bonheur* », se remémore Arnaud Faye. Et quand ce n'était pas sa grand-mère qui cuisinait, c'était son grand-père qui s'illustrait aux fourneaux à la différence près que chacun avait sa cuisine personnelle ! « *À force de les observer, j'ai voulu moi aussi commencer à pratiquer et à mettre au point de petites recettes...* »

Aussi, quand Arnaud Faye a la possibilité de s'orienter à la fin du collège, il opte tout naturellement pour une formation en cuisine au lycée hôtelier de La Chaise-Dieu en Haute-Loire et réalise son premier stage dans un petit restaurant en Auvergne. « *Le chef était un ancien de la Mère Brazier au col de la Luère et avait connu Paul Bocuse ! se remémore Arnaud Faye. Avec ce stage j'ai eu la confirmation que je voulais progresser dans la cuisine et viser des maisons étoilées Michelin. Je ne comptais pas mes heures mais j'étais dans mon élément.* » Après son CAP BEP, Arnaud Faye poursuit en bac pro et effectue son stage chez Régis Marcon à l'Auberge des Cimes à Saint-Bonnet-le-Froid. « *J'ai eu du mal à trouver ma place mais ce fut l'occasion de voir que dans ce métier il fallait s'accrocher et redoubler d'engagement pour atteindre le haut niveau.* Le diplôme en poche, il rejoint pour son premier emploi la famille Bertranet au Moulin de la Gorce, leur table au cœur du Limousin alors 2 étoiles. « *Je suis arrivé à peine trois mois après la prise de relais en cuisine de Pierre Bertranet. Il réalisait une très belle cuisine classique et surtout il avait un grand sens de la pédagogie. Il prenait à chaque fois le temps de nous expliquer les produits et comment les travailler.* » Puis, au bout d'un an, Arnaud Faye met le cap sur la Pyramide de

Patrick Henriroux à Vienne. « *Moi qui étais plus habitué au beurre et à la crème, je découvre une cuisine un peu méditerranéenne avec des herbes, l'huile d'olive...* »

LE GOÛT DU CLASSICISME

L'expérience prend fin, un an plus tard, quand Fabrice Thouret, ancien de la Pyramide puis parti au Bucchiesel (où il y officie désormais en tant que chef de cuisine, ndr) le prévient qu'une place se libère. « *À la suite de mon entretien, le chef Antoine Westermann m'invite à manger. Je découvre cette cuisine auréolée de 3 étoiles Michelin et ce fut une véritable révélation par rapport aux goûts, leur intensité et la simplicité dans l'assiette, se souvient Arnaud Faye. C'était la première fois que je voyais une identité aussi marquée en cuisine. Antoine Westermann mettait en avant l'Alsace, ses traditions avec un savoir-faire extraordinaire et une justesse des cuissons et des assaisonnements...* » Arrivé demi-chef de partie, le jeune cuisinier est rapidement promu chef de partie aux poissons. « *Ce fut une formation fabuleuse avec un chef très humain, qui n'avait jamais un mot plus haut que l'autre mais qui savait très bien nous faire comprendre quand il fallait passer la seconde !* » Quant aux fameuses Cuissees de grenouilles poêlées au cerfeuil et Schniederspättele du chef, Arnaud Faye en garde encore de nos jours un souvenir ému. « *Il s'agit peut-être du meilleur plat que j'ai goûté dans ma vie ! C'est une assiette qui visuellement peut paraître assez simple mais il y a derrière une vraie identité, un jeu de textures et en goût c'est tout simplement fabuleux !* » Après 4 années dans la maison strasbourgeoise, Arnaud Faye fait le grand écart en rejoignant Jean-Georges Klein qui venait de décrocher 3 étoiles Michelin à l'Arnsbourg. « *Tout le monde disait que c'était le Ferran Adrià français ! Je voulais voir de près cette cuisine très moderne pour avoir une nouvelle corde à mon arc.* » Résolument novatrice, Arnaud Faye peine à trouver ses marques. « *Cette cuisine reposait sur l'instinct de cuisinier qui ne m'était pas familier et j'étais un peu perdu, confesse-t-il. Toutefois, ce fut une belle découverte en termes techniques et cela m'a beaucoup apporté en ouverture d'esprit.* » Rapidement il fait donc le choix de retourner au sein d'une maison plus classique et jette son dévolu sur le Relais Bernard Loiseau, un an après le départ du chef. « *Ils ignoraient encore s'ils allaient être rétrogradés ou non à 2 étoiles. La démarche était donc claire : ne pas s'endormir sur les plats de Monsieur Loiseau mais faire évoluer cette cuisine tout en respectant son identité* », souligne Arnaud Faye alors sous-chef avec Christophe Quéant. « *Pour les essais, cela portait souvent d'une discussion avec Patrick Bertron qui faisait un petit*



ARNAUD FAYE ET SON CHEF ADJOINT, LOUIS GACHET



LOUP, FENOUIL



RIS DE VEAU, SUCRINE, ANGUILLE FUMÉE



SALADE NICOISE



ROUGET, POVRONS, TRUFFE



SOLE, ANCHOÏADE, OIGNONS, CAVIAR

Repères

Couverts/j : 55 (ouverture 7j/7 sur 8 mois)

Ticket moyen : 270€

Brigade : 25 en cuisine dont Julien Dugourd (chef pâtissier) ; Louis Gachet (chef adjoint) ; Mathis Larrode (sous chef restaurant gastronomique) ; Matthias Wasser (second de cuisine restaurant gastronomique) et 20 en salle dont Marc Piquet (directeur de restaurant) et Philippe Magne (chef sommelier)

Fournisseurs : Le Cayre de Valjancelle (83) et Antoine Cassar (06) pour les légumes ; Jean-Luc Raillon pour les herbes & pousses aromatiques (26) ; Les Pêcheries de Menton (06) et Jégo Frères (56) pour les produits de la mer ; la Maison Giraud pour l'agneau de Sisteron (04) ; Domaine Lessatini et L'Huilerie St Michel pour les olives et huiles d'olive (06)

dessin. Il nous laissait ensuite le restituer dans l'assiette avec nos techniques, nos goûts. Ce sont des échanges qui m'ont permis de m'émanciper et d'essayer de nouvelles choses. » Épanoui à Saulieu dans cet environnement « familial », Arnaud Faye en profite pour s'essayer aux concours de cuisine. Il remporte le Trophée Coq Saint-Honoré en 2004 puis dans la foulée le Jean Delaveyne avant de terminer 2^e à la sélection du Bocuse d'Or France en 2006 (derrière Fabrice Desvignes, ndr). « Les concours ont joué un grand rôle dans mon parcours. Ils me permettaient de sortir un peu du quotidien, de me concentrer pleinement sur le travail d'un produit en cherchant, bien entendu le goût, mais également une technicité. Surtout, ce furent des occasions uniques de découvrir l'univers du monde associatif et de rencontrer ces chefs animés par l'envie de transmettre. »

LES ANNÉES PARISIENNES

Nous sommes alors en 2007, époque où Arnaud Faye se sent prêt à endosser une première place de chef. Il appelle Michel Roth, alors directeur des cuisines du Ritz à Paris et qu'il avait rencontré à l'occasion du Trophée Jean Delaveyne. « Il me prévient qu'il n'a pas de place de chef mais recherche un sous-chef adjoint pour l'Espadon. » Bien que ne s'agissant pas

de la place escomptée, Arnaud Faye se prête au jeu du défi d'un testing en présence du chef, d'Omer Acar et d'Eddie Benghanem, respectivement directeur général et chef pâtissier du Ritz d'alors. Un choix payant. Le voilà rappelé dès le lendemain avec à la clef le poste de chef de cuisine de l'Espadon ! « Et voilà comment j'ai passé plus de 4 ans avec Michel Roth ! s'amuse Arnaud Faye. Le Ritz est une maison qui m'a tellement appris... Même si c'était un challenge au quotidien, nous évoluions dans un petit village où tout le monde se connaissait et s'appréciait. J'étais admiratif de la confiance que portait Michel Roth à son équipe et de ses grandes qualités humaines. C'était assez fabuleux. » La cuisine de l'Espadon se veut alors un voyage à travers la France avec forcément de belles influences d'Auvergne notamment grâce à un travail particulier autour des champignons. « Nous décrochons une 2^e étoile Michelin en 2009, ce fut le fruit d'un vrai travail d'équipe. » Mais un an et demi plus tard, Arnaud Faye qui a vent de la longue fermeture pour travaux que va connaître le Palace de la place Vendôme, rejoint un autre projet d'envergure : celui de l'ouverture du Mandarin Oriental et sa table Sur Mesure rue Saint-Honoré, en tant que sous-chef exécutif de Thierry Marx. « C'était un tournant important dans ma carrière car la création d'un restaurant, c'est forcément un défi de taille et une expérience unique, celle de partir d'une page blanche. » Malgré la pression, le travail d'Arnaud Faye est reconnu pour sa qualité.

Son profil ressort pour s'occuper d'une autre ouverture : celle de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, mais cette fois-ci seul aux commandes. « J'ai eu la grande chance d'avoir la confiance de Pascal Groell, directeur général de l'hôtel, pour cette ouverture



Les autres tables du Château de La Chèvre d'Or

Les Remparts : La table bistro du Château de La Chèvre d'Or propose une cuisine aux accents méditerranéens. « *Loup de mer grillé ou Épaule d'agneau de Sisteron confite, nous allons proposer une belle pièce de viande et un poisson au four mais aussi des risottos, des ceviches et trois types de pâtes fraîches maison. On retrouve les desserts de Julien Dugourd présentés sous forme de petits gâteaux façon boutique.* »

• Ouvert 7j/7 sur 7 mois, déjeuner et dîner, 60 couverts/j ; TM 90 €

Le Café du Jardin : Attenant à la piscine de l'hôtel, le Café du Jardin propose des grillades, salades, et une offre de pizzas cuites au feu de bois. « *Depuis trois ans, nous avons entamé un grand travail pour proposer une pizza de grande qualité. Bruno Bertrand, champion du monde de Pizza en 2010 est venu nous faire une formation complète.* »

• Le Café du Jardin restera fermé toute cette saison

• Le Château de la Chèvre d'Or est un hôtel 5* d'une capacité de 44 chambres et suites

Membre des Relais & Châteaux, Phoenix Hotels Collection et Les Grandes Tables du Monde



LES LARGES BAIES VITRÉES DE LA SALLE DU RESTAURANT OFFRENT UNE VUE PANORAMIQUE SUR LE LITTORAL

qui nécessitait un travail conséquent pour tout mettre en place. Conceptualiser différentes offres et les faire évoluer, c'est ce qui m'intéresse de plus en plus dans ce métier. Je ne pourrais pas être dans une maison où il n'y a qu'une table gastronomique », insiste Arnaud Faye qui endosse alors en 2012 sa première place de chef exécutif. Gestion de la Table du Connétable, du restaurant le Jardin d'Hiver, des banquets, room-service et bar, il s'épanouit dans ses nouvelles fonctions non sans oublier sa réflexion en cuisine. Pour la Table du Connétable, le chef se plaît à sublimer les produits de Picardie, du Val-d'Oise et de la pêche de Dieppe. Une « cuisine de la terre », aux bases classiques et accents contemporains, saluée dans la foulée d'une première étoile en 2013 puis d'une seconde l'année suivante. Mais tandis qu'Arnaud Faye évolue dans le cadre historique du Domaine de Chantilly, Julien Dugourd son ancien camarade de l'Arnsbourg, a opté quant à lui pour la cité médiévale d'Eze. En effet, ce dernier

est depuis 2010 chef pâtissier au Château de La Chèvre d'Or. Aussi, quand Ronan Kervarrec, alors chef exécutif, décide de partir en juin 2016 pour l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, tout de suite pense-t-il à son ancien camarade de Baerenthal. « *Il m'appelle une première fois au printemps 2016 pour "tâter" le terrain. Je lui indique que tout se passe bien et que mon souhait est de continuer à avancer avec les équipes à l'Auberge du Jeu de Paume ! Mais Julien ne lâche pas l'affaire et revient vers moi la semaine suivante, s'amuse Arnaud Faye. Il me prévient : "J'ai parlé de toi à Thierry Naidu" (directeur de La Chèvre d'Or et PDG du groupe Phoenix Hotels, ndr) il aimerait bien que tu prennes la suite en cuisine.* »

L'IDENTITÉ DU COMTÉ NIÇOIS

La proposition fait mouche dans l'esprit d'Arnaud Faye, La Chèvre d'Or étant depuis toujours à ses yeux l'exemple même de la grande maison de gastro-

nomie française. « *C'était une maison emblématique qui avait vu passer des chefs comme Jean-Marc Delacourt, Philippe Labbé, Fabrice Vulin et à la fin Ronan Kervarrec...* » Un repas pour Thierry Naidu à la Table du Connétable suivi d'une discussion et Arnaud Faye avait fait son choix : il sera l'homme de la situation en reprenant en pleine saison estivale les cuisines de cette perle de la french Riviera. Avec un restaurant gastronomique La Chèvre d'Or, une brasserie Les Remparts, un restaurant d'été Le Café du Jardin, un bar, un room-service et un service banquet, le défi est de taille même pour ce chef habitué aux établissements d'envergure. « *La prise de fonctions fut compliquée !* » concède le chef. La grande nouveauté est alors pour lui de se familiariser avec cet environnement solaire et minéral de la Côte d'Azur. « *Je me retrouve à la tête de cette institution de la cuisine méditerranéenne alors que je n'avais jamais travaillé auparavant dans le sud de la France !* » souligne Arnaud Faye. Il adopte alors le point de vue de ses clients : « *Je me suis tout simplement dit : "tu as une vue exceptionnelle, en face de la mer avec le soleil et les rochers, qu'ai-je envie de manger en me rendant ici ?" Des produits locaux bien entendu !* » Pour remédier à son manque de culture en la matière, l'Auvergnat, qui avait réussi à partir un peu plus tôt que prévu de l'Auberge du jeu de Paume, met à profit ces quelques jours glanés pour arpenter de long en large les allées du marché de la Libération à Nice et (re)découvrir la soupe au pistou, les panisses ou encore la tarte de Menton de chez Dominique Le Stanc à la Merenda. « *J'ai souhaité aller à la rencontre des dizaines de petits producteurs, disséminés entre mer et montagnes, avec lesquels nous travaillions à La Chèvre d'Or.* »



Il me fallait comprendre l'environnement dans lequel je venais d'arriver. J'ai pris le temps de comprendre et d'écouter pour m'imprégner des produits, des traditions, de personnalités hautes en couleur des environs. »

Dès lors, dès sa première carte, Arnaud Faye mise sur la valorisation de l'identité du territoire. « Pour le définir et le délimiter, j'ai pris pour référence le Comté de Nice qui s'étendait jadis jusqu'au Piémont. L'idée était de s'approprier cette identité du sud et niçoise et de réussir à la mettre en avant à travers ma cuisine qui n'a pas changé avec une grande place accordée aux légumes et aux herbes. » Agrumes, pois chiches, artichauts épineux, poissons de roche, Arnaud Faye se positionne en chantre des richesses du contrefort rocheux du parc de Mercantour aux rives de la Méditerranée. Une balade qui commence d'entrée de jeu avec en guise de mise en bouche, des grands classiques du patrimoine culinaire local tels une pissaladière revisitée, une tarte au citron et parmesan, un tartare de poissons de roche et un coussin stoccafisso (inspiré du stockfish niçois, ndlr). « J'avais à cœur que le client puisse se sentir dès le début de son expérience au cœur du territoire niçois. » Hommage à la tradition provençale et devenu signature depuis un Lapin associé au poulpe fumé, lard de Colonnata et aubergines dont la variété évolue suivant le rythme de la saison : « Il est accompagné d'un jus infusé avec une huile que nous faisons avec les herbes des falaises : thym, sarriette, fenouil... » Une partition culinaire qui se prolonge en notes sucrées avec les desserts de Julien Dugourd et que le guide Michelin a salué en conser-

Portrait chinois

SI VOUS DEVIEZ CHOISIR...

Une destination : En famille à Eygalières

Un livre : Les Trois Mousquetaires d'Alexandre Dumas pour son histoire forte de fraternité, ce sont des valeurs qui me sont chères

Un film : Ceux de Quentin Tarantino

Un autre métier : Architecte

Un plat de votre enfance : Le poulet rôti de mon grand-père

Une saveur fétiche : La légère acidité que peut apporter l'agrumes, un vinaigre ou des herbes

Réouverture le 19 juin

Le Château de La Chèvre d'Or, qui avait dû refermer ses portes une semaine seulement après son ouverture suite aux mesures liées au Covid-19, va accueillir de nouveau du public à partir du 19 juin prochain*. « La table gastronomique habituellement ouverte 7 jours sur 7 verra très certainement son ouverture réduite et son offre évoluer de deux menus et une carte à un menu en 10 ou 8 plats », présente Arnaud Faye qui insiste toutefois : « Quoiqu'il arrive, nous continuerons à nous adapter aux demandes des clients. » *sous réserve des directives gouvernementales



en discutons et nous testons nos idées. »

Car pour le chef, rien n'est plus important que d'accorder son crédit à toutes les bonnes idées. Pour ce faire, il mise sur une gestion des équipes inclusive et bienveillante. « Le management est quelque chose qui m'intéresse beaucoup et que j'essaie de travailler de plus en plus. J'essaie

de faire en sorte que mes collaborateurs puissent connaître une façon de travailler dans le respect afin qu'ils soient tous à même d'évoluer pour eux-mêmes mais également vis-à-vis des autres, présente Arnaud Faye. Je ne veux absolument pas qu'ils me ressemblent mais bien au contraire qu'ils trouvent leur propre chemin pour s'épanouir. »

UN MANAGEMENT BIENVEILLANT

Un talent de pédagogue qu'Arnaud Faye emploie dans l'accompagnement de ses collaborateurs. Le chef MOF 2019 met désormais son expérience à profit pour coacher son chef adjoint, Louis Gachet, récent lauréat de l'International Cup De Cuisine. « Ce n'est pas dans la victoire et dans la réussite que l'on découvre le plus de choses, bien au contraire, insiste le chef. Je me souviens pour le concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France, je ne me serais pas représenté une 4^e fois si je n'avais pas croisé Jacques Maximin qui m'avait dit alors que j'étais un sombre idiot si je baissais les bras ! En effet, un concours c'est aller au bout des choses. » Un état d'esprit conquérant et une volonté de fédérer autour de lui que le chef entend développer cet hiver avec une préparation mentale empruntée au domaine sportif. « Cela peut m'apporter des clés pour que les équipes puissent toutes trouver un équilibre et évoluer. Nous devons aller de l'avant pour nos employés si nous voulons qu'ils aient envie de revenir chez nous », précise Arnaud Faye qui insiste : « Si je ne devais délivrer qu'un message à l'attention des jeunes ce serait : soyez passionnés mais pas que de cuisine, soyez passionnés de questions, entraînez-vous et restez toujours ouverts d'esprit ! »

■ Alexianne Lamy