



## *La Chèvre d'Or,* trésor de l'après- confinement

Le légendaire établissement provençal, niché à flanc de colline dans le village d'Èze, prépare l'été avec l'assurance des bonnes adresses de réputation mondiale.

Par Virginie Jacobberger-Lavoué

Qui ne rêve de grands espaces, d'un horizon d'une mer azur à perte de vue, de parfums de l'arrière-pays provençal, de l'ombre douce et rafraîchissante des pierres médiévales dans la chaleur d'un été aride...? *La Chèvre d'Or* a tous les atouts d'un trésor de l'après-confinement. Les esprits grincheux estimeront sans doute que nous ne manquons pas d'audace à suggérer cet établissement de renommée internationale, à l'immuable restaurant deux étoiles, aux suites revisitées, dans le contexte difficile qui est celui de notre pays et du monde, soumis à la pandémie. Un cinq-étoiles concerne un public restreint, la table gastro-

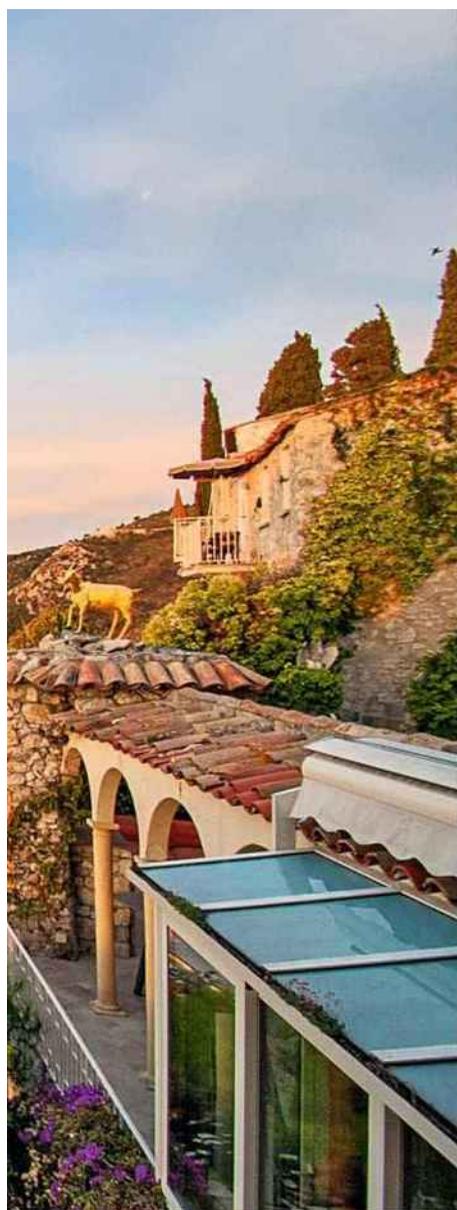


PHOTO: P. POULOT/ LA CHEVRE D'OR

À gauche, le panorama à couper le souffle dominant la presqu'île de Saint-Jean-Cap-Ferrat, avec la terrasse du restaurant de l'hôtel "Les Remparts" entièrement réaménagée.

pour voir les pyramides de Gizeh, un saut en parachute et, en guise de réconfort, une escapade pour un déjeuner à la table gastronomique de *La Chèvre d'Or*.

### Nietzsche, le philosophe marcheur, trouva sur cette colline l'inspiration

Il n'est pas utile pour pénétrer dans l'hôtel, à flanc de colline et au cœur du village médiéval d'Eze (Alpes-Maritimes), d'emprunter le "chemin de Nietzsche", mais on pourra suivre sur les sentiers rocailleux les pas de l'auteur du *Gai Savoir*, lors de promenades, si on y séjourne quelques jours. Ce chemin pentu suit les premiers chapitres d'*Ainsi parlait Zarathoustra*. Il représente une bonne marche de trois heures aller-retour qui invitera chacun à la remise en forme si ce n'est à la réflexion ou à la méditation. On y aperçoit, en faisant halte, le village sur la droite et l'établissement hôtelier caché dans la végétation. Un village « bâti au milieu des rochers », note Nietzsche, et qui apparaît comme un éternel graal; à cela s'ajoute une vue imprenable sur la mer Méditerranée, qui porte les semences d'un intermède serein. Hors du temps, la force d'un site paradisiaque au panorama exceptionnel.

Mais ceux qui accourent ici, de tous les pays, viennent souvent d'abord pour la table, légendaire. Deux étoiles qui, rien qu'à son évocation, affole les papilles des fins gourmets. Il repose aujourd'hui solidement sur le talent du chef Arnaud Faye, meilleur ouvrier de France 2019, qui a fait ses classes chez les trois-étoiles *L'Arnsbourg*, à Baerenthal, *Buerhiesel*, d'Antoine Westermann, *Relais Bernard Loiseau*. Mais il a acquis sa haute réputation par l'expérience, une efficacité redoutable: nommé, en 2007, chef de *L'Espadon*, le restaurant du *Ritz Paris*, il décroche la deuxième



**ARNAUD FAYE, UN CHEF QUADRAGÉNAIRE À LA HAUTE RÉPUTATION. GRÂCE À SON TALENT, LE GASTRONOMIQUE EST TOUJOURS DOUBLEMENT ÉTOILÉ.**

étoile deux ans plus tard et renouvelle l'expérience lorsqu'il est débauché par le tout nouveau Mandarin Oriental à Paris, dont la table obtient deux étoiles dès la première année. À *La Chèvre d'Or*, les deux étoiles brillaient déjà à son arrivée, en 2016, il fallait les conserver. Un pari tenu avec une brigade solidaire au restaurant gastronomique et du talent et de l'énergie à revendre pour assurer la direction des cuisines de l'hôtel de 44 chambres et suites, toutes uniques dans leur décoration.

« Ma plus grande fierté, c'est d'avoir obtenu la deuxième étoile du restaurant gastronomique et de l'avoir maintenue pendant vingt ans malgré les différents chefs que j'ai sélectionnés », confie Thierry Naidu, directeur général de l'établissement et président du

mique est un rêve qui n'est pas à la portée de tous, mais gageons que certains d'entre vous se laisseront tenter par le charme de cet éden méditerranéen situé sur un piton rocheux, à 400 mètres d'altitude, entre Nice et Monaco, avec vue sur la presqu'île de Saint-Jean-Cap-Ferrat. Pour nous conforter dans ce choix, il y a aussi le duo extraordinaire de Jack Nicholson et Morgan Freeman. Dans le film *The Bucket List (Sans plus attendre)*, de Rob Reiner, les acteurs américains interprètent deux malades à qui il reste peu de temps à vivre et qui dressent la liste ce qu'ils veulent absolument réaliser ensemble avant de quitter ce monde: il y a un voyage en Égypte



Ci-dessous, la terrasse du restaurant. Puis, l'une des deux piscines de l'hôtel, à proximité d'une de ses suites en dépendance.  
Page de droite, à droite, la vue du restaurant gastronomique avec à l'horizon la statue de la Chèvre d'or et la colline rocailleuse.



groupe Phoenix Hotel auquel il appartient. « Étant donné la vue que nous avons, la qualité de la table doit être exceptionnelle. Le restaurant gastronomique, c'est de la haute couture, et nos autres restaurants sont le "prêt-à-porter" avec la signature de l'établissement », poursuit-il, avant de préciser sans détour l'objectif pour 2020: l'excellence gastronomique, « un tra-

vail continu avec Arnaud Faye et Julien Dugourd [le chef pâtissier, NDLR] pour aller chercher la troisième toile ».

La ténacité, l'enthousiasme et le goût du défi, on les retrouvait lors de notre visite avant la fermeture de l'établissement. Arnaud Faye sait imaginer des assiettes harmonieuses et faire régner cette ambiance dans sa brigade, avec le sens du collectif, met-

tant en avant son second, évoquant les qualités de chacun, l'œil vif prêt à tout contrôler, la main agile à réaliser une entrée tout en poursuivant une discussion. On pense pêche du jour, fraîcheur des poissons, oursins (selon la saison), langoustines, homards... et voilà que l'échange bifurque sur le gibier. Le quadragénaire est toujours dans la précision. Ses fournisseurs sont principalement locaux. On s'émerveille de ses viandes qui fondent dans la bouche, de ses poissons, dont un saint-pierre poché ou snacké, un tartare de poisson de roche, ainsi que de ses légumes croquants faisant la part belle à ceux du Sud, de ses saveurs locales (herbes, huile d'olive), mais revisités avec génie grâce à des produits remarquables au gré des saisons: caviar (pour un inoubliable tourteau rafraîchi au caviar), truffe blanche...

### Divine découverte, la "Vision d'un citron du pays" au menu

À La Chèvre d'Or, l'étape gastronomique fait sensation, pensée comme une ascension, entre finesse des jus et subtilité des cuissons, du poché au rôti;



PHOTOS : PRESSE/POULIOT/LA CHEVRE D'OR

## PRENDRE "LA CHÈVRE D'OR PAR LES CORNES" EST AUSSI UNE MANIÈRE DE SE MOBILISER POUR L'APRÈS.

avec une carte des vins qui sait faire valoir les petits producteurs régionaux par le talent de Philippe Magne, chef sommelier depuis trente ans, qui forme son second avec bienveillance.

À chaque plat, le sens de la juste cuisson, la délicatesse de l'émulsion... et des audaces qui font apprécier au visiteur des mets originaux dans leur préparation (poulpe fumé), des associations étonnantes — pour lesquelles quelques-uns oublient leurs réticences au premier coup de fourchette. « *L'aérien n'exclut pas la densité des saveurs* », observe Arnaud Faye, qui — c'est toujours bon signe —, en temps normal, a une clientèle aussi internationale — dont de nombreuses stars du cinéma —

que locale; avec des habitués qui y fêtent mariages et anniversaires « *comme une parenthèse enchantée* ».

Et comment ne pas évoquer les prouesses de Julien Dugourd, précurseur du dessert en trompe-l'œil avec sa "Vision d'un citron de pays" inventée en 2020, à la célèbre coquille que l'on fend à la cuillère, une explosion acidulée et une fraîcheur remarquable, comme une métaphore des parfums envoûtants de la colline abrupte où *La Chèvre d'Or* est sur son piédestal. C'est le dessert signature de la table.

L'histoire du passage du restaurant à un établissement hôtelier est aussi légendaire. C'est en 1956 que celui qui est alors propriétaire, le Britannique Robert Wolf, décide d'y ouvrir six chambres, sur les conseils d'un client du restaurant et hôte d'exception, Walt Disney. L'établissement a, avec le temps, élevé ses standards et, à la faveur de son rachat, en 1992, a été entièrement rénové et transformé sans toucher au bâti. Son domaine d'une trentaine d'hectares de pentes rocailleuses a été en partie aménagé, avec des sculptures animalières égrenées dans le jardin le

plus proche de la piscine principale. L'hôtel a aussi son artisan fleuriste dont l'atelier est ouvert au public.

« *Mon grand défi a été de transformer l'établissement en un véritable resort avec de nombreux services annexes, trois restaurants, un jardin de 10 hectares, deux piscines, un jacuzzi, un fitness, des terrasses à perte de vue...* », se félicite Thierry Naidu, qui reste préoccupé par la situation que nous traversons mais garde en tête, pour l'instant, des projets telles la « *création d'un circuit permettant de circuler dans les jardins d'un bout à l'autre de la propriété* », « *la rénovation de chambres* »... "Prendre *La Chèvre d'Or* par les cornes" est aussi une manière de se mobiliser pour l'après. ●

*"La Chèvre d'Or" annonce à ce jour sa réouverture en mai. En raison du contexte, nous conseillons des réservations au restaurant et à l'hôtel à partir de juin. La nuit à partir de 350 euros, suite à partir de 780 euros, menus gastronomiques à 90 et 160 euros au déjeuner, 220 et 260 € au dîner. Tél. : 04.92.10.66.66. [www.chevredor.fr](http://www.chevredor.fr)*