



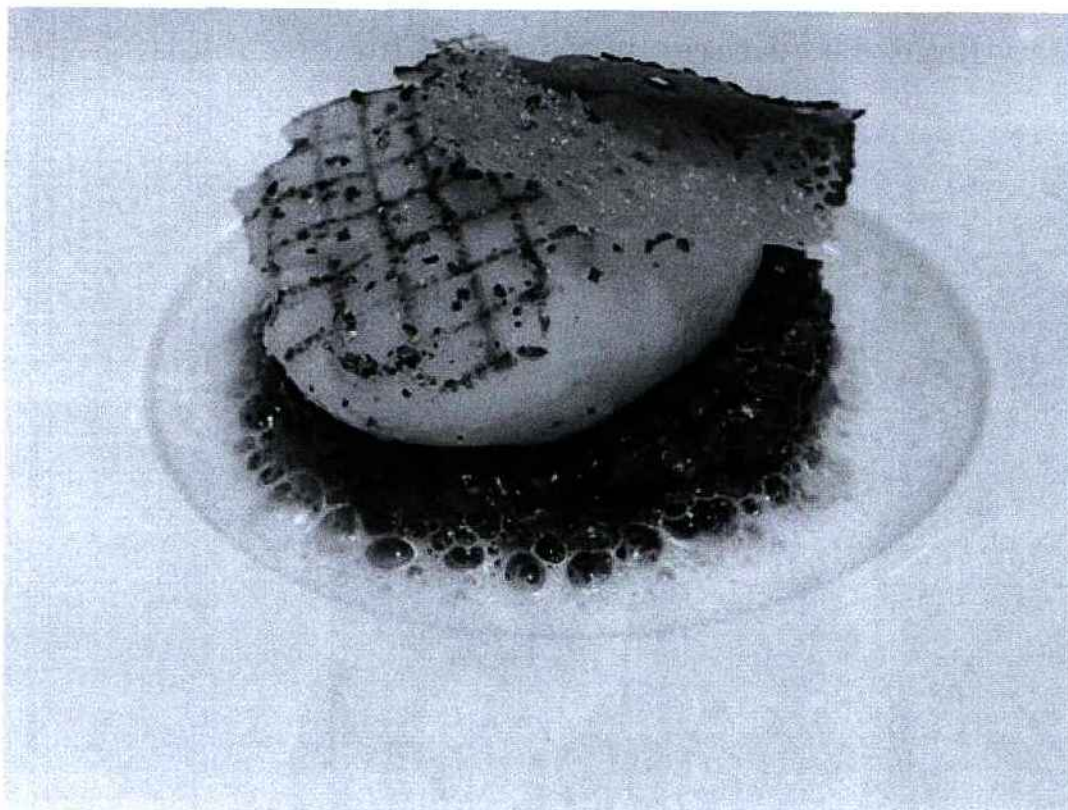
La chèvre d'or à Eze village. La culture du produit et du goût



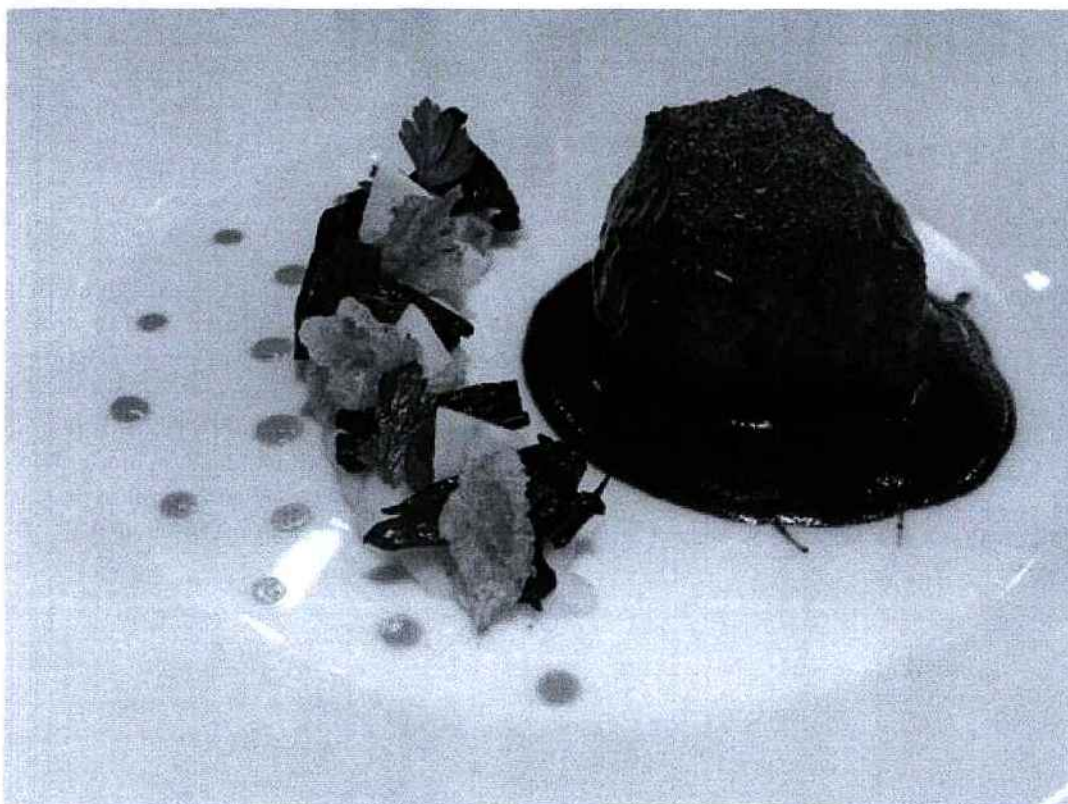
Bien campé dans son rôle de catalyseur, Ronan Kervarrec, le chef de cuisine de ce magnifique hôtel Relais & Châteaux enraciné dans ce village médiéval, géré par Thierry Naidu et Phoenix hôtel collection, progresse régulièrement et tend toute son énergie pour atteindre la perfection.

En ouverture : Ronan Kervarrec

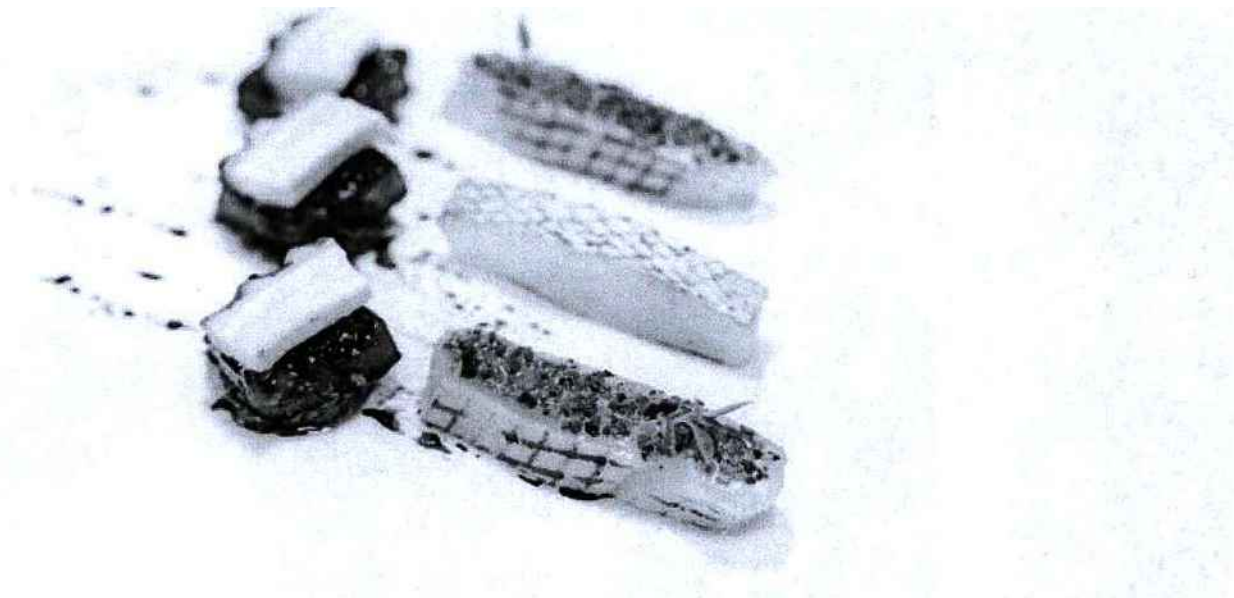
PARTAGE. Arrivé durant l'été 2010 avec Fabrice Vulin, le natif d'Hennebont dans le Morbihan connaît bien tous les rouages de cette belle maison. Après avoir réalisé toutes les cartes du restaurant gastronomique durant 4 ans, il se retrouve attelé aujourd'hui à des tâches supplémentaires, la gestion des 4 points de restauration, la recherche de nouveaux producteurs, la formation et l'organisation des équipes. . Aidé par Sébastien Faramond, adjoint, Marco Raponi, second, et Yvan Guglielmetti, jeune chef des Remparts (23 ans) arrivé du Fouquet's Paris, il apprécie particulièrement la belle entente entre les brigades, qui n'hésitent pas à se dédoubler. La symbiose avec Julien Dugourd, le chef pâtissier, présent depuis début 2010 avec Didier Élén, puis Fabrice Vulin, ex-chef de partie de Christophe Michalak au Plaza Athénée et sous-chef pâtissier au Louis XV, est également efficiente.



Saint-Jacques de plongée de la baie de Quiberon



Chevreuil de Sologne



Cette harmonie se ressent dans la carte du restaurant gastronomique où les produits de saison sont simplement magnifiés, sans artifice, comme ce foie gras de canard des Landes « Dupérier » en escalope marinée au vin de **Tariquet**, puis poêlée, artichauts et truffes noires du Piémont, enrobé d'une légèreté d'un parmesan « Parmigiano Reggiano » 36 mois, comme cette coquille Saint-Jacques de plongée de la baie de Quiberon, à la taille impressionnante, un produit d'exception ramassé à la main sur les fonds marins, les noix voilées, juste tiédies, fondantes, chicorée à l'orange, noix et trompettes de la mort, en tartare sur un risotto de petit épeautre du Pays de Sault à l'encre de seiche et truffes d'automne, comme ce tendre chevreuil de Sologne, le dos en filet mariné au gin, poêlé et glacé d'une poivrade « Bombay saphir », céleri rave fumé et cuit en croûte de sucre, tempura de feuilles au citron vert, quelques champignons, gnocchis aux zestes d'orange, jus d'une daube au Campari et genièvre... Sans oublier la truffe blanche du Piémont, les cèpes bouchon, le tourteau de casier, le chapon de Méditerranée, le homard breton vivant de casier, le turbot côtier sauvage de Bretagne (hommage à sa région natale), l'agneau de l'Adret, le ris de veau.



La vision d'un citron de Menton



Le vacherin poire Williams et noix

Pas de décrochage avec les desserts de Julien Dugourd, adepte d'une pâtisserie de tradition et créative, légère, fraîche, avec un minimum de sucre et un maximum de goût. Le chocolat, glace crémeuse au chocolat guanaja 70 % sur son sablé cacao, la vision d'un citron de Menton, le vacherin poire Williams et noix, le soufflé praliné à la noisette du Piémont, sorbet citron et glace à la vanille Bourbon, présentés sous cloche, en témoignent.

Somme toute, un repas sans fausse note, où le service, placé sous la houlette de Guillaume Mantis, directeur du restaurant, est à l'unisson, et où la sommellerie, représentée par les inamovibles Philippe Magne et Claude Derrien, est à la hauteur avec quelques intéressantes découvertes, Meursault de Philippe Chavy, artisan vigneron en Bourgogne, Saint Estèphe 2005 du Château Meynet, ample, charnu et harmonieux.

L'idée de partage des compagnons (le compagnonnage français a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010 sous le titre « Le compagnonnage, réseau de transmission des savoirs et des identités par le métier »), trotte toujours dans la tête de Ronan Kervarrec (le pain de partage est déjà servi à table), avec la mise en place l'an prochain, à l'Eden, de tables de partage. Souhaitant jouer sur la diversification et donner une identité à chaque point de restauration, "Le café du jardin" va subir, lui aussi, quelques travaux durant la période de fermeture (du 15 novembre 2014 au 5 mars 2015), avec l'implantation d'une cabane pour les grillades et d'un four à bois.

Le chef invite la clientèle locale à pousser la porte du Château de la chèvre d'or, qui ne se résume pas à l'hôtel 5 étoiles, Relais & Châteaux et au restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin. Des formules adaptées vous attendent, notamment au restaurant-terrasse méditerranéen Les remparts, avec accueil, service, qualité des mets, terrasse panoramique et vue imprenable et exclusive, 400 mètres au-dessus de la grande bleue.

• **La chèvre d'or*******

Relais & Châteaux

Rue du Barri 06360 Eze village

Tél. (0)4 92 10 66 66

<http://www.chevredor.com>

restaurant@chevredor.com

(photos Gérard Bernar, Cook and shoot - Aline Gérard et X)