

Le Château Eza la tête dans les (5) étoiles

ÈZE Record absolu pour ce village d'exception avec un troisième cinq étoiles qui rejoint les fleurons de l'hôtellerie azurée



Èze a certainement le ciel le plus étoilé du monde. Pas moins de quinze étoiles illuminent la renommée de ce magnifique nid d'aigle médiéval. Quinze étoiles que se partagent trois établissements : La Chèvre d'Or, Le Cap Estel et depuis quelques jours, Le Château Eza. Ici, l'expression *client roi* trouve son véritable sens. Ce château est une ode au ravissement de la plus aristocrate des hôtelleries. Rien ne dépasse. Tout est parfait et confirme l'obtention de cette cinquième étoile. Comment l'Américain Terry Giles, le propriétaire, a-t-il fait pour décrocher cette étoile supérieure ? La passion, l'injection subtile de deux millions d'euros de travaux, 100 tonnes de gravats hélicoptérés...

« Mais sans la compréhension bienveillante de la mairie et des habitants, ce projet n'aurait pas été réalisé dans les temps », commentent Alain Benatti et Alain Cecchetti, les architectes responsables de la spectaculaire cure de jouvence.

À fond la médiatisation

De gros travaux ont en effet perturbé la vie paisible du village pendant quelques mois. Des travaux pas toujours visibles qui concernent les réseaux et les équipements techniques. Mais également une requalification globale des espaces clients comme le restaurant, certaines chambres, les terrasses... On peut émettre quelques réserves concernant certains choix de la décoration. Mais on peut aussi trouver des défauts sur une Rolls.

Plusieurs médias spécialisés étaient conviés à fêter cet événement. Ce qui consistait, pour des journalistes et autres communicants, en une vi-

site de l'établissement, quelques anecdotes, des chiffres clés et le satisfecit de Stéphane Cherki, le maire : « 1,2 million de touristes découvrent chaque année à Èze, un village d'exception, mais également le fleuron de l'hôtellerie française représenté par trois 5 étoiles ».

Puis, direction la terrasse principale pour le déjeuner de presse. Ici non plus, rien ne dépasse. Le paradis pour certains et l'enfer pour d'autres qui font juste référence à la température ambiante qui dépasse les 30°. L'armée de serveurs en rang parfait est attentive au moindre désir, et anticipe les attentes. Tous comme les convives, impatients que le spectacle commence en découvrant un menu prometteur, une partition composée par Axel Wagner, macaron Michelin. « Amuse-bouche, bouillon de jeunes carottes des sables aux épices du monde, barigoule de jeunes légumes au lard fermier cuit lentement, filet de veau clouté de citron de Menton, accompagné d'un concassé d'aubergines, jus tranché et quelques feuilles sauvages... »

Et le spectacle a vraiment tenu ses promesses. Si Axel Wagner s'exprime avec virtuosité dans la catégorie innovation, c'est en gardant le savoir-faire appris chez les plus grands, comme auprès de Georges Blanc, dont il fut un des brillants étudiants. Axel Wagner fait parti de cette génération de chefs audacieux, mais déterminés, qui font rimer l'originalité et la qualité. Et une qualité en priorité de proximité. Une cuisine où le palais doit toujours sublimer l'œil corrompu par la présentation esthétique de l'œuvre éphémère sur son assiette.

G.C.

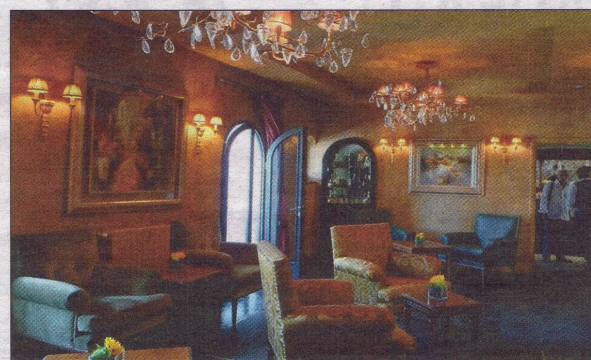
castex@nicematin.fr



Robin Oodunt, le directeur général, Stéphane Cherki, maire d'Èze, le chef Axel Wagner et son pâtissier Marck Sain-Etienne. (Photos G.C.)



Terrasse plongeante, ou ambiance cosy d'un salon.



Infos services

Nous joindre

Rédaction : 15-17, rue de la Liberté, 06000 Nice.
Tél. 04.97.03.24.50.
Fax. 04.97.03.24.59.
rn@nicematin.fr.

Urgences

Police-secours : 17.
Pompiers : 18.
SAMU : 15.
Appel d'urgence européen : 112.
Beaulieu, Èze, St-Jean-Cap-Ferrat, Villefranche-sur-Mer
Médecins : Médecins d'urgence,
04.93.52.42.42; SOS Médecins,
0810.85.01.01.
Èze village, La Turbie
Médecin : Dr Galopin,
04.93.41.08.36.

Utile

Taxis : Beaulieu,
04.93.01.03.46; Èze,
06.09.84.17.84; St Jean,
04.93.76.86.00;
Villefranche,
04.93.55.55.55.

En bref

VILLEFRANCHE Inscriptions dans les écoles

École des Magnolias, mardi 30 août de 10 h à 12 h à l'école.
Écoles Caldéroni et Saint-Michel, pour toute information téléphoner au service des affaires scolaires à partir du lundi 29 août au 04.93.76.14.77.

BEAULIEU Soirée pan-bagnat

Pan-bagnat party avec Beaulieu tradition et renouveau sur la place Marinoni demain à partir de 19h30. Tarif : 6,50 €. Réservations au 06.20.57.51.12.

ÈZE Exposition « Elio Santarella »

Après avoir travaillé sur les paysages, les nus et l'installation vidéo, Elio Santarella présente ses dernières œuvres : les collages. Selon Pierre Restany, critique d'art français, l'œuvre d'Elio Santarella s'impose comme fragment. Il superpose des parties du corps humain avec quelques rehauts de couleurs. A la Galerie municipale, entrée libre. Du 27 août au 4 septembre. Infos : 04.93.41.26.00.