



Arnaud Faye: Meilleur Ouvrier de France 2018

Le Chef Exécutif de la Chèvre d'Or à Eze (06) a été récompensé du titre de Meilleur Ouvrier de France lors de la 26^{ème} finale des M.O.F. dont les résultats ont été annoncés hier soir au Touquet.

Arnaud Faye

Arnaud Faye débute sa carrière en 1999. Successivement, le chef travaille dans des établissements de renom, tous trois étoiles au guide Michelin, tels que l'Arnsbourg à Baarenthal, le Buerehiesel d'Antoine Westermann ou le Relais Bernard Loiseau. En 2009, alors Chef de l'Espadon (Ritz Paris), il obtient la deuxième étoile Michelin. Il réitère en 2011, cette fois au Mandarin Oriental après moins d'un an d'ouverture.

En 2013 et 2014, c'est encore une moisson d'étoiles obtenue pour l'Auberge du Jeu de Paume au cœur du Domaine de Chantilly.

A l'été 2016, **Arnaud Faye** rejoint le Château de la Chèvre d'Or pour assurer la direction des cuisines de l'hôtel et en particulier, de celles de « La Chèvre d'Or », restaurant gastronomique double étoilé.

Le Palmarès et les discours



Les 7 nouveaux Lauréats entourent le Chef Alain Ducasse. © Sandrine Kauffer-

Binz

Les 7 Lauréats 2018 sont:

Renaud AUGIER - La Tour d'Argent à Tokyo

Stephane COLLET - Lycée hôtelier Saint-Martin à Amiens

Arnaud FAYE - La Chèvre d'Or à Eze

Fabrice GENDRIER - Lenôtre à Plaisir

Franck PUTELET - La Table de Franck Putelat à Carcassonne

Julien ROUCHETEAU - La Scène Thélème à Paris

Frederic SIMONIN - Frédéric Simonin à Paris

La Chèvre d'Or

Rue du Barri

06360 EZE VILLAGE

Tél: +33 (0)4 92 10 66 66