



## **Didier Aniès: le partage au cœur.**

**9 mois après sa prise de fonctions comme Chef Exécutif des cuisines du Fairmont Monte-Carlo, Didier Aniès s'est confié aux Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco. Cet originaire du Sud-Ouest d'une belle humanité nous prouve dans cet entretien que bienveillance et exigence sont parfaitement compatibles dans la recherche de la qualité...**

### **L'entretien**

C'est dans le cadre du Saphir 24, l'un des deux espaces de restauration du niveau lobby (avec le Nobu), que le Chef **Didier Aniès** me reçoit. Je l'avais déjà rencontré en diverses occasions. Hier, c'était l'opportunité de mieux connaître

l'homme derrière le professionnel.

Au fil des questions, au gré des mots, c'est la richesse d'une personnalité soucieuse de l'autre qui se révèle, le professionnalisme en tête et le partage au cœur...

## **L'Horizon**

Au déjeuner, c'est l'Horizon, restaurant situé sur le toit-terrasse du Fairmont, qui m'accueille. Vue superbe, large buffet, produits frais, cuisson minute.

Un service attentif sans être intrusif, dont l'efficacité a été testée avec succès quand un goéland chapardeur est venu taxer en mon absence les quartiers de citron déposés sur ma table.

Un grand merci à **Gaëlle** à l'accueil, **Rebecca**, Maître d'Hôtel, **Paola**, Cheffe de Rang, **Lizbeth** au buffet, **Alexandre** aux cuissons.