

Philippe Labbé

Un Univers Tridimensionnel



« J'ai imaginé le design
de l'une de mes versions de la tomate
en m'inspirant d'un sculpteur sur verre,
Colin Reid. »

Reportage : Sophie Brette
Photos : Rina Nurra



Extrait de Cuisine Créative N°33

Loin des tendances stéréotypées des établissements branchés de la Côte D'azur, le Château de la chèvre d'or, taillé dans la roche, domine du haut de ses remparts la mer d'Eze. Les méridiennes sur la terrasse, la vue imprenable sur Saint-Jean-Cap-Ferrat, les coupes de champagne à l'effigie de l'animal et les chambres disséminées dans les ruelles escarpées du village historique sont une invitation à la méditation.



■ De gauche à droite : l'entrée principale de la Château d'Or. La vue de la terrasse des remparts.

Frédéric Nietzsche aurait écrit son chef-d'œuvre durant un séjour dans le village médiéval d'Eze. Le sage Zarathoustra n'est-il pas descendu des hauteurs pour parler au monde ? Ce labyrinthe de venelles pavées où autrefois l'on remontait du village, figues de barbaries, caroubes, olives et mandarines voient aujourd'hui défilier caisses de Dom Pérignon et langoustes royales acheminées à la force du poignet jusqu'au restaurant. Dans les années 60, Robert Wolf ainsi que le consul d'Afrique du Sud de Monaco également conseiller de la principauté, Bruno Ingold, développent le lieu et rachètent progressivement des maisons au cœur du village.

À l'entrée du château, le bar d'hiver offre une ambiance très classique, musique de jazz, amoiries des seigneurs de la région, sièges en cuir de Cordoue, cheminée majestueuse, cigares, armagnacs et vieux cognacs. Derrière cette alcôve se cache la première terrasse panoramique avec le bar extérieur et le restaurant, semi gastronomique des remparts. Dans le prolongement, le nouveau restaurant creusé dans la roche, au-dessous d'une maison particulière, « L'Éden », une version lounge, dans un décor mille et une nuits, piscine décorative et murs médiévaux éclairés. Juchée un peu plus haut, une terrasse privée camoufle poétiquement les soirées en amoureux.



■ Une des chambres diminutives dans le village.

En bref, La chèvre d'or est le paradis rêvé des Monégasques en quête d'intimité...

C'est de cette muse que Philippe Labbé, le chef, deux étoiles Michelin a puisé son inspiration créatrice. Ses compositions sont esthétiques, inattendues et très imaginatives. Un travail d'artiste, estampillé par une vraie personnalité. Son style très marqué se traduit par des associations et des structures d'assiettes innovantes. Ses compositions de goûts et de textures expriment successivement harmonie, douceur et élégance illustrées dans cette collection par une langoustine, linguini fondantes sauce au champagne. Également des créations plus marquées par la puissance et le paradoxe notamment

avec sa dernière interprétation de la tomate.

Les prémices du repas sont avisées par une invitation à déguster l'huile d'olive de la Trinité, spécialité locale, suivie de quelques amuse-bouches aux saveurs méridionales. Le ton sera ensuite insufflé par une variation aérienne et plantureuse autour des vieilles variétés de tomates, la tomate grise, la cœur de boeuf, la tomate-ananas et la noire de Russie travaillées avec une gelée de tomate servie sur un gaspacho et une sauce au pistou, accompagnés d'une meringue de tomates constituée avec l'eau du fruit, quelques dés de burrata, de la pulpe, des herbes et une brioche de burrata à la truffe d'été.