



## PORTRAIT

### **Arnaud Poëtte, un chef, une légende, une étoile**

#### **Chef cuisinier**

Après 39 ans de fidélité aux cuisines de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, le chef étoilé, Arnaud Poëtte, tire sa révérence avec élégance et discrétion, sous le sceau de la prestigieuse maison

Publié le 11 novembre 2021

Après 39 ans d'une vie de création au service de la table de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Arnaud Poëtte, chef exécutif tire sa révérence. À la prestigieuse maison du Cap d'Antibes, il lègue une part de son âme généreuse, une belle pincée de son art de la gastronomie et une étoile au guide Michelin décrochée pour le restaurant Louroc en 2020, l'année même du 150e anniversaire du Palace.

Une distinction dont le chef s'empresse de redistribuer les mérites : *« C'était une volonté forte de notre directeur général, Philippe Perd, de classer notre table en adéquation avec le Palace et d'associer à cette belle aventure, Éric Frechon, chef 3 étoiles du Bristol Paris. Cette étoile est le fruit d'un travail d'équipe avec à mes côtés, une brigade de plus de cent personnes et de précieux collaborateurs comme Lilian Bonnefoi, notre chef pâtissier depuis 28 ans »*.





*Arnaud Poëtte*

À l'origine se trouve aussi un concept innovant. Celui de sublimer, le soir venu, le restaurant en inventant une nouvelle carte et un art de la table différent. « *C'est dans cet espace au décor repensé par l'architecte d'intérieur brésilienne, Patricia Anastassiadis, que nous sommes parvenus à classer la table du Louroc* ». Une table raffinée où poissons et petits légumes, cultivés avec amour par des producteurs locaux, ont une place d'excellence. Un élégant mariage entre le terroir de la Provence et les saveurs de la Méditerranée. « *J'aime comparer l'art de la gastronomie à la haute couture. Il existe des modes qui par essence ont vocation à changer. Cependant, sur la durée, il faut être curieux, généreux et humble, c'est en tout cas ma recette* » sourit Arnaud Poëtte.

Et la générosité du chef n'est pas légende. Un goût du « faire-plaisir » hérité d'une transmission matriarcale.

*« Ma grand-mère maternelle était couturière. Elle travaillait chez elle et avait en permanence un petit plat qui mijotait sur le feu au cas où nous viendrions déjeuner. C'est cette cuisinella, celle de l'amour, du partage et du goût de l'authentique que j'ai voulu perpétuer. Je dois aussi rendre hommage à ma mère qui elle détestait cuisiner mais m'avait averti des contraintes du métier ! (il sourit) ».*

Après une formation initiale à l'école hôtelière de Soisson, sa région d'origine, Arnaud, alors jeune chef saucier de 22 ans, intègre la brigade de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc. « *Mon souvenir est intact. C'était le 27 mars 1983. Il pleuvait des cordes ! Immédiatement je suis tombé amoureux de cette maison et je ne l'ai plus quittée* ». En tant que chef exécutif, et pour satisfaire une clientèle internationale exigeante, Arnaud Poëtte est aussi le garant des traditions de la table de l'Eden-Roc. « *Nos clients, souvent fidèles sur plusieurs générations, apprécient notre « esprit maison ». Je connais leurs goûts, leurs préférences, et quand je suis prévenu de leur arrivée, je prépare leur spécialité préférée. C'est ma façon de les accueillir. C'est cet esprit-là aussi qui nous distingue et nous classe* ».

Récemment lors d'une belle cérémonie sur la terrasse qui surplombe la mythique piscine de l'Eden-Roc, Arnaud Poëtte s'est vu remettre les insignes de Chevalier dans l'ordre du Mérite agricole par Éric Frechon. Ce soir-là, le chef s'était entouré des siens, dont ses deux fils auxquels il a transmis le virus de la cuisine. Et parmi ses invités, les producteurs locaux désormais membres à part entière de sa famille.



*De gauche à droite : Lilian Bonnefoi, chef pâtissier - Arnaud Poëtte - Christophe Marc, chef du Grill Eden-Roc - Sébastien Broda*

Un grand moment d'émotion et un préambule à son départ programmé pour la fin de l'année : « *Je pars car il faut savoir passer la main. J'ai accompli un travail qui m'a apporté de magnifiques rencontres et de belles surprises sans jamais faire de plan de carrière... Je pars, mais je transmets la baguette en toute confiance au nouveau chef d'orchestre, Sébastien Broda. Je sais qu'il saura faire de cette table une fête, un moment de magie et un instant inoubliable pour tous nos clients* ».



**HÔTEL DE VILLE  
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS**

24 Cours Masséna,  
06600 Antibes