



Lundi 31 août 2009



Nouveau Chef à La Chèvre d'Or !

**

Le retour aux sources de Didier Elena



« L'enfant d'ici » revient chez lui. **Didier Elena** a choisi de retrouver la région et la cuisine de son enfance pour le plus grand plaisir des heureux gastronomes.

De table prestigieuse en table prestigieuse, soutenu par ses illustres aînés tels que Jacques Cagna, Paul Bocuse et Alain Ducasse, le talentueux **Didier Elena** (37 ans) a parfait ses acquis, sa technique et son goût pour le respect des saveurs. Connu pour son imagination et sa recherche très personnelle dans chaque plat qu'il développe ou re-visite, il surprend souvent avec ses clins d'œil aux traditions.

Didier Elena vient d'être choisi parmi de grands noms de la gastronomie française pour donner un souffle nouveau à la cuisine de la mythique **Chèvre d'Or** à Eze Village (06), après quatre belles années au Relais & Châteaux Les Crayères à Reims, haut lieu de la gastronomie de luxe.

Né à Monaco, **Didier Elena** rejoint ce lieu légendaire entre mer et étoiles afin d'être plus près des siens et des produits qu'il affectionne, mais aussi pour le potentiel qu'offre le **Relais & Châteaux de La Chèvre d'Or**. D'autres grands chefs ne s'y sont pas trompés et les candidatures à la succession des cuisines ont afflué ces derniers mois vers le piton rocheux d'Eze.

Bio : *Formé au Louis XV, Monaco.
Participe à l'élaboration des cartes d'Il Cortile (Paris), Le Relais du Parc, le Spoon, le Bar et Bœuf (Monaco), le Malango Café.
Essex House à New York (2000-2004).
Mise en place de Beige à Tokyo (2004).
Grand Chef Relais & Châteaux Les Crayères à Reims (2005-2009).*

Artistes peintres, musiciens et plus près de nous, chefs cuisiniers, ont succombé aux charmes intemporels de **La Chèvre d'Or**, l'un des plus beaux fleurons de l'association des Relais & Châteaux.

Nul ne doute que Didier Elena saura donner un élan inspiré aux 4 tables de la maison en 2010 !

Insolite et légendaire, le Relais & Châteaux de La Chèvre d'Or offre en plus d'une expérience gastronomique, 30 chambres et 6 suites élégantes toutes disséminées dans le cœur de la cité médiévale, ainsi que des installations propices à la tranquillité.

Accès et situation

Moyenne Corniche entre Nice (à 9km) et Monaco (à 9km).

A seulement 25mn de l'Aéroport International Nice Côte d'Azur et à 10mn de Nice et Monaco (hélicoptère). Accès pratique vers l'Italie via A8.

Ouverture :

L'Hôtel et ses restaurants sont ouverts jusqu'au 1^{er} novembre 2009 puis, après fermeture hivernale annuelle, du 19 mars 2010 au 31 octobre 2010.

Contact Presse- Communication :
Stéphanie ABRIL – Email : marketing@chevredor.com – Tél : +33 (0)4 92 10 66 66
Rue du Barri – 06360 Eze Village – Côte d'Azur

