Arnaud Faye

Arnaud Faye a très vite trouvé son épanouissement dans le **milieu professionnel de la cuisine**. Il a travaillé pour de grands restaurants dès le début de sa carrière.

Il a su franchir les étapes pour devenir un **chef cuisinier** de renom. **La pression et l'exigence des grands restaurants ont su faire d'Arnaud Faye une référence dans le milieu gastronomique**. Il a exercé ses fonctions dans de nombreux cadres. Sachant répondre aux différentes contraintes et exigences. Il notamment travaillé pour le restaurant l'Espadon Ritz Paris, le Mandarin Oriental… Il a aussi co-réalisé le livre *Ritz Paris Haute Cuisine* avec le chef Roth.

Son ascension prend un véritable tremplin lorsqu'il prend la **direction des cuisines du nouvel hôtel l'Auberge du Jeu de Paume, propriété de son Altesse Prince Aga Khan**. Il

décroche une **1ère étoile en mars 2013**, six mois après l'ouverture de l'hôtel. Le **restaurant décroche le prix du Meilleur Restaurant d'Europe au Grand Prix Villégiature en 2013.** La **deuxième étoile Michelin est attribuée en 2014**, renouvelée en 2015 puis 2016.

En Juillet 2016, il est nommé **Chef Exécutif du Relais & Châteaux de la Chèvre d'Or, membre Les Grandes Tables du Monde,** situé à Eze, proche de Monaco. **Arnaud Faye** supervise 3 restaurants dont le restaurant doublement étoilé .

En Novembre 2018, après 15 ans de concours et quatre participations dont deux finales à ce concours prestigieux, il devient **Meilleur Ouvrier de France.**

Il exerce également des actions de communication diverses et variées. **Arnaud Faye** est un intervenant qui peut être présent pour **animer des événements, des cook-shows ...**