



styles

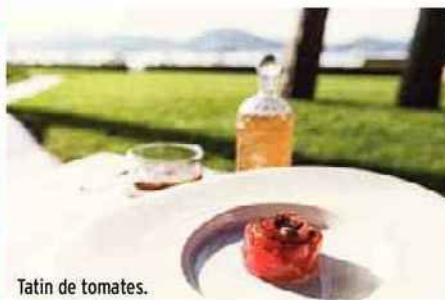


## TSUNAMI D'ÉMOTIONS

Aux fourneaux de la Vague d'Or, à Saint-Tropez, Arnaud Donckele propose l'une des expériences de table les plus étourdissantes de France.



Fromage de terroir.



Tatin de tomates.



Gambon, broccoletti, pampelmousse.



Pâte Zitone, truffe, artichaut et foie gras.



### LA VAGUE D'OR ♥♥♥♥

- ◆ La Vague d'Or, Hôtel Cheval Blanc Saint-Tropez, Plage de la Bouillabaisse, Saint-Tropez (Var), 04-94-55-91-00.
- ◆ Menus : 295 € (5 actes ; version végétarienne sur commande), 350 € (7 actes).
- ◆ Ouvert tous les soirs.
- ◆ Fermé à partir du 6 octobre.



## LES TABLES

par François-Régis Gaudry

**S**ur son compte Instagram, Arnaud Donckele ne dit rien sur la nouvelle table de Cheval Blanc Paris que LVMH lui a confiée, pour une ouverture en grande pompe en mars 2020. Il préfère poster une vidéo de la terrasse de la Vague d'Or : la vue étourdissante sur le golfe de Saint-Tropez, les tables nappées de blanc et dressées au cordeau, l'équipe de salle qui s'affaire pour régler les derniers détails... Et cette légende : « Nous sommes prêts ! Après 15 saisons, nous avons toujours le trac avant le service ! » Deux mentors – Michel Guérard et Alain Ducasse –, trois étoiles décrochées en 2013 à l'âge de 35 ans, un titre de « plus grand chef étoilé du monde » décerné en 2018, mais, rien à faire, le garçon a toujours le trac avant le service.

A l'heure où les toques stars bombent le torse à la moindre occasion, on prendra évidemment cette confession pour un signe d'humilité. Tout comme ce qu'il dit des trois macarons au guide Michelin : « C'est un formidable encouragement à faire toujours plus, toujours mieux. » Donckele est de cette trempe-là : ambition maîtrisée, discrétion, perfectionnisme obsessionnel. Quand on lui a rendu visite à ses débuts, en 2006, il dépensait jusqu'à la moitié de son salaire pour améliorer le confort de son restaurant et était capable d'acheter à crédit 60 couteaux à 135 € pièce. Depuis que LVMH a transformé la Résidence de la Pinède en Cheval Blanc Saint-Tropez en 2016, il a plus de moyens et c'est l'occasion de développer son enracinement provençal : des partenariats étroits avec le maraîcher naturel Yann Ménard et le botaniste allemand Bodo Fath du Jardin de la Piboule, à Cogolin ; avec le maître vinaigrier David Doczekalski au Clos Saint-Antoine, à Callas ; avec l'éleveur Gilles Baille de la Ferme de l'Aupillon, à Trets ; avec l'oléiculteur Eric Barnéoud du Domaine de Val-de-Bois, à Gassin...

Au fil des saisons, le chef aux origines belges et normandes s'est

forgé une singulière topographie gourmande, qu'il a nourrie de ses rencontres et de ses lectures. On se dit même que son écrivain préféré, Jean Giono, le chantre de la frugalité champêtre, se serait bien laissé aller à un vagabondage épique à l'ombre des pins centenaires. Surtout quand celui-ci est narré, plat après plat, par le chef de salle Thierry Di Tullio, un conteur inégalé. Peut-être même aurait-il été d'emblée touché au cœur par ces amuse-bouches servis à l'ombre d'un mini-olivier : tartelette petits pois/haricots verts/amandes fraîches et sa soupe de cosses bouleversantes, huître de Tarbouriech à la mousse de mélisse bluffante et cette moelleuse fougasse garnie de tomate et de mozzarella à vous relever la nuit. En parlant de tomate, le tatin de romas et olivettes, perlée d'un caramel de tomate et d'une vinaigrette de truffe, est un chef-d'œuvre. Si vous avez du mal à déceler l'umami, la fameuse cinquième saveur (« goût délicieux » en japonais), arrêtez-vous à cette assiette, il s'y exprime avec splendeur. Et il n'est pas en reste dans les créations suivantes.

On comprend vite qu'Arnaud Donckele place au centre de sa quête la concentration et la démultiplication

des goûts. Envoûtante liche de pêche locale, juste marquée au grill, boostée par une sauce satinée à la bonite confite, vinaigre de vin au myrte sauvage et huile d'anchois grillé. Divin rouget au bouillon d'aïgo-sau : la « bécasse de la mer », son foie et quelques rondelles de pomme de terre sont embarqués dans un bouillon du pauvre réinterprété – littéralement, de l'eau et du sel dans lesquels on faisait bouillir du poisson –, piqués d'agrumes (mandarine et bigarade), de safran et d'absinthe. Le plongeon est abyssal ! Après la Provence côtière, le voyage s'achève par un fantôme pastoral : un mariage d'amour entre le lait de brebis (fermenté, en meringue, en quenelle de brousse) et des agrumes (main de bouddha, citron, orange, pamplemousse...) dans tous leurs états.

Un choc de plus dans une démonstration magistrale où la technicité et la créativité se mettent au service d'un répertoire sensuel et universel. C'est qu'il faut prendre par les sentiments les Provençaux de cœur, les gourmets pointus, le couple d'Américains en voyage de noces et les *new rich people* qui dorment à bord des yachts juste en face. Tout ce petit monde comprend vite qu'il se joue ici une expérience inoubliable. **F.-R. G.**



**Quête** Arnaud Donckele s'attelle à concentrer et à démultiplier les goûts.

## LES MARQUEURS



**Amuse-bouche** Tartelette petit pois, haricots verts, amandes fraîches.



**Vin** Baume noir 2018 du Clos Sainte Magdeleine.



**Pain** Fougasse tomate mozzarella.