



Arnaud Donckele; la magie de la Vague d'or

Récompensée par trois étoiles au Guide Michelin, cinq toques et la note de 19/20 par le Gault et Millau, Arnaud Donckele est le chef du restaurant La vague d'or hôtel « La résidence de la pinède » à Saint-Tropez depuis 2005.

Petit-fils d'agriculteurs normands et fils d'un charcutier traiteur amoureux de gastronomie, Arnaud s'initie très tôt aux plaisirs de la table et se forme auprès des plus grands chefs.

Trois étoiles au Guide Michelin depuis 2013, il fait son apprentissage chez

Goumard Prunier à Paris qui sera le tremplin vers de grandes maisons comme celles de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains en 1998, celle d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco en 1999. Il intègre la brigade du Plaza Athénée (Paris) en 2000, Lasserre où il devient rapidement le bras droit du chef Jean-Louis Nomicos. En 2008, à 30 ans, Gault et Millau lui décerne 4 toques dans son guide France. En 2010, à 32 ans, Arnaud Donckele décroche deux étoiles au Guide Michelin dans l'hôtel 4 étoiles et restaurant qu'il dirige, la « Résidence de la Pinède » de Saint-Tropez.



En 2012, il reçoit le prix de « jeune chef de l'avenir » par l'académie culinaire international. L'établissement obtient également le label officiel 5 étoiles le 22 mai 2012.

En 2013, à 35 ans, Arnaud Donckele décroche 3 étoiles au Guide Michelin dans l'hôtel « Résidence de la pinède » le non du restaurant étant « La vague d'or ».



Doué d'une technique affûtée et d'une passion immense pour les produits, Arnaud se fait l'interprète d'une cuisine inspirée par les parfums de la Provence. En véritable artisan du goût, il sculpte chaque produit pour en extraire la quintessence et compose des assiettes pensées comme des tableaux naturalistes. Depuis 2013, le chef évolue dans une toute nouvelle cuisine, conçue juste après l'obtention des 3 étoiles. « Nous sommes 17 personnes (12 en cuisine et 5 en pâtisserie) pour servir 40 couverts/ jour » précise le chef, « 7/7 pendant 7 mois que le soir ».

Une carte bistronomique est servie sur La terrasse de la Pinède et les quelques tables au bar, vont être augmentées pour accueillir la nombreuse clientèle de l'hôtel. On y déguste par exemple un Cœur de saumon fumé impérial en fines tranches avec son Tarama blanc et Arenkha au citron vert et blinis, une Soupe de poissons de roche infusée au safran et sa rouille aux zestes d'orange et croûtons dorés ou encore une Bolognaise de veau et bœuf agrémentée de marjolaine et parmesan.



Arnaud Donckele et Thierry Di Tullio © Sandrine Kauffer

Côté philosophie, le chef Arnaud Donckele exprime avec naturel et humanité sa façon de manager ses équipes

Je leur dis : «Imagine que tu dresses cette assiette ou que tu sers le plats à un membre de ta famille, tes parents, par exemple, qui ont économisé pour s'offrir ce grand moment ..Il faut y mettre un supplément d'âme, être à l'écoute de leurs envies de leurs besoins, sourire, vouloir faire plaisir, ce qui est bien plus important que de se demander si on sert du côté droit ou du côté gauche», sourit-il.



En salle Thierry Di Tullio, le directeur de la restauration est l'alter ego d'Arnaud. Le binôme fonctionne à merveille, puisque le maitre d'hôtel n'a pas son pareil pour narrer la carte du chef. « Arnaud a pensé vous faire plaisir avec..., .. Arnaud est allé chercher ce poisson, Arnaud aime beaucoup cuisiner ce poisson, cette herbe ou cette épice ».

Les goûts du chef, ses valeurs, son parcours, son histoire, son amour des produits et sa façon de les cuisiner sont dévoilés au cours d'un « poème en 5 actes » narrés par conteur de la carte, une histoire romanesque des produits ; de la réflexion du plat, son évolution jusqu'à son élaboration.

Par Sandrine Kauffer

crédit photos ©Sandrine Kauffer ©La vague d'or

La vague d'or

Plage de Bouillabaisse

83990 Saint-Tropez

04 94 55 91 00

www.vaguedor.com