



La nouvelle vague d'Akhara Chay

La Vague de Saint-Paul accueille ses clients dans un style sobre et élégant où l'on sent immédiatement l'attrait des actuels propriétaires pour l'art contemporain. Le bâtiment conçu dans les années 70 par André Minangoy se découvre au milieu d'un écrin végétal, à deux pas du village de Saint-Paul de Vence et à une portée d'arbalète de la Fondation Maeght.

C'est dans ce cadre que nous sommes allés à la rencontre du chef Akhara Chay et de sa cuisine forgée par 26 ans d'expérience auprès de tables prestigieuses. Entouré d'une équipe très motivée, avec Frédéric Benvenuti en pâtisserie, Nicolas

Chauvet à la direction de salle et Jérémy Allégretti en sommellerie, Akhara Chay donne à la table de la Vague de Saint Paul une identité propre, dans une fusion de saveurs assumée. Retour sur un parcours de passion, rigueur et volonté.

Conversation de nuit...

Après le repas, le Chef **Akhara Chay** et son Chef Pâtissier **Frédéric Benvenuti** me rejoignent sur la terrasse. La piscine envoie quelques reflets dans la nuit noire. C'est une douce soirée de mai.

Fabrice Roy: La cuisine et vous, ça a commencé très tôt, en fait?

Akhara Chay: Je suis né à Paris 12ème en 1979 de père Thaïlandais et de mère Cambodgienne. Maman était sage-femme à l'hôpital Trousseau à Paris et Papa était bijoutier. Ils avaient un pavillon dans l'est parisien. Maman était l'aînée de la famille et tout les week-end, elle recevait. On commençait à faire la cuisine dès le jeudi. Tout le monde participait. C'était un festival de parfums, de saveurs, de textures.

Et puis, Maman a quitté ce monde lorsque j'avais 12 ans. Alors, j'ai fait à manger pour mon petit frère et mon père. J'avais un oncle qui était chef voiturier chez Ledoyen à Paris. Il avait remarqué mes dispositions pour la cuisine et il m'a demandé ce que je voulais faire après la troisième. Je suis donc parti en apprentissage au CFA de Marne la Vallée puis j'ai rejoint le Pavillon Ledoyen où j'ai travaillé avec **Ghislaine Arabian** et **Eric Provost**.

FR: Eric Provost, c'était un peu votre mentor

AC: Oui. D'ailleurs, après deux années passées chez **Alain Ducasse** au Park, j'ai rejoint **Eric Provost** au Royal Barrière à Deauville. Au bout de trois ans, on a décroché une étoile au Michelin. J'y ai fait six saisons puis je suis allé faire l'école des chefs à l'Institut **Paul Bocuse** à Ecully. J'ai fait ensuite cinq ans en tant que

second aux côtés de **Serge Gouloumès** puis de **David Chauvac** au Mas Candille à Mougins. C'est **David** qui m'a dit au bout de ces années « il faut que tu te lances! ».

FR: Et votre première place de chef?

AC: Et bien c'est au Mas des Herbes Blanches à Gordes dans le Luberon où je reste cinq ans. Un passage par La Croix-Valmer et Monaco et **Guillaume Puig**, que je connaissais depuis longtemps, me demande si je veux rejoindre la Vague de Saint-Paul. C'est ma troisième saison ici.

FR: Et vous, Frédéric?

Frédéric Benvenuti: J'ai 25 ans et j'ai fait un CAP de pâtisserie boutique à Perpignan avec ensuite une mention complémentaire en dessert de restaurant. J'ai ensuite travaillé avec le Chef Christophe Ducros au Vieux Castillon, puis j'ai intégré l'équipe du Mas Candille en 2012.

AC: On se connaissait dans notre cercle amical. Et puis, quand il m'a rejoint cette année à La Vague de Saint-Paul, il y a eu tout de suite une belle proximité professionnelle. On partage beaucoup, on joue sur les saveurs, on discute les dressages.

FB: Akhara a beaucoup d'expérience. Un soir, il restait des patates douces et du crumble. On s'est dit qu'il y avait un truc à faire. On les a associés, on y a rajouté une pointe de fromage blanc. C'était une super idée, étonnante.

AC: J'ai toujours aimé la pâtisserie. J'en ai fait moi même mais je sais que si on veut grandir, il faut un bon Chef Pâtissier. Et Frédéric est là.

FB: Je suis très curieux et toujours en contact avec **Mathieu Marchand**, Chef Pâtissier du restaurant la Môme, à Cannes, qui a notamment travaillé au Grand Véfour, avec **Guy Martin** et le Chef Pâtissier **Christophe Boucher**. De même, j'ai gardé une belle proximité avec **Olivier Roth**, l'actuel Chef Pâtissier du Mas Candille. Et puis, j'ai la tradition familiale! Ma grand-mère d'origine polonaise faisait des tartes à la vanille à tomber!

FR: **Akhara Chay**, vous pratiquez une cuisine locavore?

AC: Bien entendu, dans toute la mesure du possible. Je suis Maître Restaurateur,

donc soumis à un cahier des charges précis. Nos produits sont tous de saison et on s'adapte à l'offre des producteurs locaux, comme **Philippe Auda**, à Roquebrune sur Argens. La carte tient compte des disponibilités. Par exemple, en ce moment, ce sont les fèves et les petits pois et la fin des asperges.

FR: Qu'est-ce qu'il faut vous souhaiter?

AC: Que les clients soient satisfaits, à commencer par ceux de l'hôtel. Que les extérieurs affluent, qu'ils apprécient notre travail. Et si une distinction arrive, elle récompensera notre passion et notre engagement.

Le menu dégustation



Saumon juste brûlé
Mousse de brocoli
Riz soufflé
Oignon façon pickle
Vinaigrette au miel



© Fabrice Roy
Asperge en habit de Comté
Espuma au bacon
Tuile de pain croustillante
Œuf bio plume blanche



© Fabrice Roy
Foie gras juste poêlé
Billes de tapioca
Bouillon au cumbawa



© Fabrice Roy
Filet de Saint-Pierre
Fevettes, raviole et petits légumes
Sabayon à la moutarde de Meaux



© Fabrice Roy
Poitrine de porc confite
Petits pois et champignons shiitake



© Fabrice Roy
Cheesecake au siphon
Tuile à la fleur d'hibiscus
Déclinaison de fruits rouges



© Fabrice Roy
Autour de la banane...

La Vague de Saint-Paul



© Fabrice Roy
Chemin des Salettes
06570 Saint Paul de Vence
Tél: +33 (0)4 92 11 20 00
reservation@vaguesaintpaul.com
www.vaguesaintpaul.fr