



LA VAGUE D'OR

UNE TABLE 3 ÉTOILES SOUS LE SOLEIL DE SAINT-TROPEZ

Orfèvre de la gastronomie, le chef Arnaud Donckele est depuis 2005, le prince de La Pinède de Saint-Tropez, le seul trois étoiles Michelin au monde situé sur une plage avec un 19,5 au Gault et Millau. Depuis qu'il a investi les cuisines de La Vague d'Or et gagné ses 3 étoiles, l'hôtel 5 étoiles a repris du panache. La meilleure preuve de ce succès ? Le Groupe LVMH a misé sur cet exemple de haute gastronomie en faisant l'acquisition de l'établissement en janvier 2016. Une bonne raison d'y programmer une nuit d'étape sur la route de vos vacances, sinon une escale gourmande.

La Vague d'Or: a three-star eatery in sunny Saint-Tropez Chef Arnaud Donckele is something of a culinary alchemist. Since 2005, he has presided over the kitchens at La Vague d'Or, the restaurant of the Résidence de la Pinède in Saint-Tropez, rated 19.5/20 by Gault & Millau and the only beach restaurant in the world to earn three Michelin stars. Since he took the reins and earned that three-star status, the 5-star hotel has been reinvigorated, a success which prompted the LVMH group to take over the establishment in January 2016. The ideal spot for a gourmet break or an overnight stay during your summer vacation!

Fondée en 1936 sur la plage de la Bouillabaisse, «La Résidence de la Pinède» se fait connaître dans les années 60 ; l'hôtel accueille les célébrités du septième art parmi lesquelles, Brigitte Bardot, Audrey Hepburn, Raquel Welch... Situé juste à l'entrée de Saint-Tropez, ce 5 étoiles de 36 chambres et suites est apprécié pour sa petite plage privée et sa piscine à débordement, mais surtout pour son restaurant, La Vague d'Or. Mieux vaut réserver plusieurs semaines à l'avance pour s'assurer d'y obtenir une table. Outre l'expérience culinaire que réserve Arnaud Donckele, il y a la signature d'un chef qui perdure l'art de vivre à la française. Ce perfectionniste qui a fait ses classes chez Michel Guérard, Alain Ducasse (le Louis XV de Monaco et le Plaza Athénée) et Jean-Louis Nomicos (Lasserre) ne cède à aucun effet de mode mais uniquement à une quête philosophico-esthétique-gustative de l'excellence.

Vous aurez le choix entre la «balade épicurienne» en 7 actes et deux formules en 5 actes: «Au fil du temps» et la «Fugue bucolique et maraîchère (pour végétariens)». Pour les plus petits appétits, optez pour le 4 actes, «la Bouille de roche contemporaine», sinon pour la belle carte en modes terre et mer. Autant de titres poétiques autour desquels ce chef amoureux de produits rares, va vous entraîner dans des voyages subtils toujours en harmonie avec la route des vins. Sa cuisine raffinée n'en demeure pas moins authentique et généreuse. Natif de Normandie, ce petit-fils d'agriculteurs et fils d'un charcutier traiteur amoureux de gastronomie, reconnaît puiser



Founded in 1936 on the Plage de la Bouillabaisse, "La Résidence de la Pinède" rose to prominence in the 1960s, when the hotel welcomed film stars like Brigitte Bardot, Audrey Hepburn and Raquel Welch... Located on the very edge of Saint-Tropez, this 5-star hotel with 36 rooms and suites is appreciated for its private beach and overflowing pool, but above all for its restaurant, La Vague d'Or. It is advisable to book several weeks in advance to be sure of securing a table. Arnaud Donckele provides not only a stunning culinary experience, but also a real slice of traditional French art de vivre. A perfectionist who learnt his trade under Michel Guérard, Alain Ducasse (at the Louis XV in Monaco and the Hotel Plaza Athénée in Paris) and Jean-Louis Nomicos (Lasserre), he does not succumb to fads, his only guiding philosophy being a relentless pursuit of excellence in taste and aesthetics.

You can choose from the seven-course tasting menu (the "Balade Epicurienne"), or one of two five-course set menus: "Au fil du temps" or "Stroll Through the Gardens (for vegetarians)". For those with a smaller appetite, there is the four-course "Contemporary Fish Soup" or a fine à la carte selection of delicacies from land and sea. With these poetically titled dishes, the chef, a lover of rare products, will take you on subtle culinary journeys, perfectly paired with sumptuous wines. His cuisine is refined, but always authentic and generous, too. Originally from Normandy, this grandson of farmers and son of a deli owner acknowledges the inspiration he has found in the Mediterranean: "Just as it does in the paintings of Cézanne or Van Gogh, the sun brings an extra dimension to the product and naturally leads

son inspiration dans le terroir méditerranéen: «*Comme dans les toiles de Cézanne ou de Van Gogh, le soleil donne en cuisine une dimension supplémentaire au produit et amène naturellement à réfléchir sur cette vivacité.*» Petit aperçu de sa palette: plus de 500 variétés de fruits et légumes de la région, dont 80 pour les seules tomates, sans oublier l'aubergine indienne, sans grain, nacrée comme une courgette-violon; des poissons bleus et des langoustes du Golfe de Saint-Tropez; du miel de châtaignier et de romarin récolté en Provence, des pâtes zitone, des artichauts et de la truffe noire...

Sous le signe du soleil, voici le menu qu'il nous a proposé, servi en terrasse, sur une table décorée de mimosa:

- **En entrée:** «La sériole à la mandarine» (un poisson migrateur à chair blanche) à partir duquel il réalise un petit sandwich à la chair d'esquinado marinée, servi avec de petits légumes et un sorbet mandarine placé au centre tel une météorite lumineuse;
- **En plat:** «La grande castagnole»: un poisson accompagné d'une rose de courgettes jaunes et vertes, imaginée à la manière du soleil des toiles de Van Gogh!
- **En dessert:** un mille-feuilles à base de huit agrumes (kumquat, orange sanguine, mandarine, bergamote, yuzu);
- **Et pour le vin:** un rosé Pétales de rose, très clair et féminin!



us to reflect on that vivacity." His ingredients include over 500 varieties of fruits and vegetables from the region, including 80 types of tomatoes alone, not to mention the seedless Indian aubergine (pearly in appearance, like a trombetta courgette); deep-sea fish and crayfish from the Gulf of Saint-Tropez; chestnut and rosemary honey from Provence; zitone pasta; artichokes; and black truffles.

Here is the sun-drenched menu he served us on a mimosa-decorated table on the terrace:

- **Starter:** "Sériole à la mandarine": amberjack, a migratory white fish, out of which he fashioned a sandwich of marinated esquinado (Mediterranean crab) meat, served with vegetables and a mandarin sorbet placed in the centre like a glowing meteorite.
- **Main course:** "La grande castagnole" — fish accompanied by a rose of yellow and green courgettes, like a sun from a Van Gogh painting!
- **Dessert:** A millefeuille with eight citrus fruits (kumquat, blood orange, mandarin, bergamot orange, yuzu, etc.).
- **Wine:** a pale, very feminine Pétale de Rose rosé.



PHOTOS: ©RICHARD HAUGHTON

Chaque jour, œuvre à ses côtés, une brigade de 21 passionnés dont le chef pâtissier Guillaume Godin. La perfection s'incarne non seulement en cuisine mais aussi dans les arts de la table. Ainsi du détail accordé au rond de serviette, à la vaisselle et surtout au service. En salle, son complice, Thierry Di Tullio, directeur de la restauration, donne le tempo du ballet qui va se déployer au fil des plats présentés, tels des œuvres d'art. Chacun raconte une histoire: ouvrez grand vos oreilles pour mieux vous en délecter le palais. Un voyage de tous les sens!

Petit conseil: ne pas déroger au rituel de l'apéritif. Irrésistible, la carte des cocktails aux effluves acides et sucrés, sans oublier le petit olivier autour duquel vous pourrez piocher quelques délicates mises en bouche.

La Résidence de La Pinède

Plage de la Bouillabaisse
83990 Saint-Tropez — France

Tel: + 33 (0)4 94 55 91 00

Email: reservation@residencepinede.com

www.residencepinede.com — www.vaguedor.com

■ Florence Batisse-Pichet

Every day, he is supported by a team of 21 passionate individuals, including pastry chef Guillaume Godin. Perfection is achieved not only in the kitchen, but at the table, too. Meticulous attention is paid to every last detail, from the napkin rings to the crockery and, in particular, the service. Thierry Di Tullio, Catering Manager, sets the tempo for the ballet of dishes that come spiralling out to the table, each presented as a work of art. Each one tells a story: listen carefully to fully appreciate the sensations on your palate. A journey for all the senses!

A word of advice: don't skip the apéritif. The cocktail menu offers an irresistible array of sweet, heady scents and flavours, served with a potted mini-olive tree from which you can pick delicious fresh nibbles.

Les ouvrages d'Arnaud Donckele/

Books by Arnaud Donckele:

Best of (Alain Ducasse Édition)

Ma Provence (Flammarion)