



ARNAUD DONCKELE



L'ADN D'ARNAUD DONCKELE

C'est le même coup de couteau qui raconte deux histoires. Celle des sauces à Cheval Blanc Paris et celle de la Provence à Cheval Blanc St-Tropez. Arnaud Donckele a beau peindre sur des toiles différentes, sa griffe se reconnaît entre mille assiettes. Une signature qui reflète un acte d'amour et de partage entre la matière et ceux qui cultivent, récoltent, cueillent, élèvent, pêchent... « *Car il est essentiel de comprendre que derrière un produit, il y a un visage et le respect du labeur qui en découle* », s'émerveille-t-il. Un retour aux sources incarné par ces artisans de la terre et de la mer qui lui confient leurs merveilles et lui permettent d'écrire au jour le jour son livre de cuisine. Arnaud, chef d'orchestre sans limite de gamme aussi bien dans l'œuvre que dans l'empreinte. Compositeur dans sa partition de saucier moderne tel l'aboutissement d'un parfum ou d'un grand vin. Derrière cette exploration se cache une culture, celle de la non-recette. Une philosophie privilégiant l'instinct et l'instant. Le souci du contenant et du contenu. Une école de la sincérité et de la liberté que l'on retrouve du Nord au Sud. Paris, St-Tropez, deux Maisons animées d'un socle commun : montrer sans démontrer. Une seule et même famille habitée par le désir de la transmission. Le palais en guise de filiation pour un passage de témoin entre témoins de passage. « *Impossible de raconter l'histoire seul. J'ai appris qu'à plusieurs nous étions meilleurs* », martèle-t-il. Cet héritage est porté par des fidèles parmi les fidèles aux fourneaux qui s'appellent Bertrand Noeureuil dans la capitale et Augustin de Margerie dans le Var. Une garde rapprochée autour d'Arnaud à la quête de notes qui s'aiment afin que chaque convive puisse découvrir sa madeleine de Proust.



PLÉNITUDE
ARNAUD DONCKELE



PLÉNITUDE À CHEVAL BLANC PARIS

Au commencement, la sauce. Encore et toujours sur le devant de la scène et de la Seine à la table gastronomique de Cheval Blanc Paris. À Plénitude, Arnaud Donckele a enfilé le tablier d'un parfumeur intimiste. Celui d'un nez rendant hommage sur les quatre saisons à la sauce, éternel second rôle appelé à jouer le premier dans cette bulle où le temps a suspendu son vol. Les « *Absolues* », telles qu'elles ont été baptisées par leur créateur, fleurissent comme des bouquets. Une centaine de fragrances intemporelles se dévoilent dans un grimoire à l'allure d'abécédaire. Une collection précieuse d'élixirs d'une complexité folle avec leurs notes de tête, de cœur et de fond qui réunissent jusqu'à douze ingrédients dont nul à l'aveugle ne saurait en deviner la totalité. Sous la houlette d'Alexandre Larvoir, le ballet du service connaît sur le bout des couverts ces assemblages aux intitulés poétiques qui rythment le menu et constituent le fil conducteur du repas. Il faut piocher dans ces potions magiques pour sublimer, relever, réveiller, encenser les « *Préludes* » (les entrées), les « *Eaux douces et salines* » (les poissons), les « *Prairies et terres champêtres* » (les viandes) et les « *Fragrances douces et sucrées* » (les desserts). Car ici, ce sont bel et bien les plats qui sont au diapason des sauces, et pas le contraire. Du salé au sucré, le liquide élève le solide en servant de détonateur. Une succession d'émotions et de surprises révélant le meilleur du terroir de nos régions françaises. Autant d'instantanés épousant le soir dans l'assiette les arrivages de la nature du matin. L'alchimie d'une palette olfactive sur-mesure. Le sabayon « *Lady Godiva* », savant mariage terre et mer (consommé de langoustines, beurre des têtes, infusion de romarin, réduction de miel de châtaignier...), câline la langoustine, le tourteau. Le bouillon « *Ode à l'Iode* », émanation des embruns (fumet de poisson, poudre de plancton séché, jus d'haliotis...), transcende le turbot, la barbu, le saint-pierre, le carrelet. La fricassée « *Dévoyée* », tremplin végétal (fond de veau, salsifis, topinambours, carotte fane, laurier...), électrise le veau, l'épaule d'agneau, la joue de bœuf, la poitrine de cochon. La sauce pectinée et condimentée « *Esquisse d'Endocarpe* », concentré d'agrumes et d'herbes (macération de citron jaune, limoncello, huile d'olive de mandarine...), ne fait qu'un avec une composition satinée de six agrumes, cinq herbes douces et poivrées et une crème lactique. Une expérience à vivre grandeur nature en goûtant la quintessence de ces jus, consommés, velours, veloutés, soupes, doubles voire triples sauces... portés au pinacle par Arnaud Donckele qui s'invite en salle et invite les hôtes en cuisine.

LA VAGUE D'OR
ARNAUD DONCKELE



LA VAGUE D'OR À CHEVAL BLANC ST-TROPEZ

Son territoire mental s'est construit derrière le sable fin de la plage de la Bouillabaisse. Cette Riviera intemporelle qui s'épanouit en prolongement du parc naturel de Cheval Blanc St-Tropez peuplé de pins parasols, cyprès et autres palmiers. La Méditerranée au premier plan. Le massif des Maures en toile de fond. L'eau et la terre. La mer et l'arrière-pays. C'est face à cette carte postale affective qu'Arnaud Donckele puise son inspiration auprès des hommes et des femmes qui célèbrent la Provence si chère à son cœur. Un voyage extatique gorgé de soleil et de saveurs. Celles des trésors des derniers pêcheurs du village, des cueillettes de fruits et légumes de Yann Ménard au Jardin de la Piboule à Cogolin, de l'huile d'olive d'Éric Barnéoud-Chapelier au Domaine de Val-de-Bois à Gassin, des fromages de chèvre et de brebis Loïc de Saleneuve à Collobrières... La Vague d'Or, une cuisine de mémoire et de souvenirs où, de mai à octobre, Arnaud Donckele donne le *la* au piano pendant que Thierry Di Tullio sonne le *do* à la baguette en salle. Un concerto à quatre mains en sol... tropézien conté aux convives dans un passé simple plus-que-parfait par Thierry. Il n'y a qu'à fermer les yeux pour fuguer dans un roman de Giono. On y rencontre la liche, ce poisson sorti de l'anonymat de la Méditerranée, grillé à l'âtre et cajolé d'un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et de myrte sauvage. On fait connaissance avec la borgne contemporaine, cette soupe de poissons de roche ocre-rouge au moulinet faisant la part belle au loup, à la girelle, au chapon, aux beaux-yeux et au vendangeur. On court après un râble de lapin roulé au lard paysan « façon Claudette » et homard bleu transcendé d'un bouillon mousseux au romarin. On achève la balade en croisant la douceur d'une symphonie de mûres, litchis et amandes torréfiées comme un nougat glacé à la rose de Grasse. Épilogue d'une escapade bucolique à arpenter les récifs, les potagers, les plaines, les collines et les vergers du pourtour azuréen.



BIOGRAPHIE

Né le 29 mars 1977 à Rouen en Seine-Maritime, Arnaud Donckele est petit-fils d'agriculteurs et fils de charcutiers-traiteurs. Amoureux de la gastronomie depuis son plus jeune âge, ce normand pur jus s'initie très tôt aux métiers de bouche. Ses souvenirs d'enfance dans le potager familial et auprès des produits de la ferme continuent à façonner sa vie de chef, d'artisan et de créatif. Arnaud Donckele s'est formé aux côtés des plus grands cuisiniers français. Il débute son apprentissage chez Gourmand Prunier à Paris qui lui ouvre ensuite les cuisines des plus belles Maisons : Les Prés d'Eugénie de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, Le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, le Plaza Athénée du même chef à Paris ou encore le restaurant Lasserre, toujours à Paris, où il officie rapidement en qualité de bras droit du chef Jean-Louis Nomicos. Il sort de ses années d'apprentissage avec une technique affûtée, le goût de la rigueur et une passion immense pour les produits. Un parcours qui l'a conduit à prendre la tête des cuisines de Cheval Blanc St-Tropez et de Cheval Blanc Paris.

-

2005 : Arnaud Donckele devient le chef de La Vague d'Or à St-Tropez

2010 : deuxième étoile au Guide Michelin

2013 : troisième étoile au Guide Michelin. À 35 ans, il devient l'un des plus jeunes chefs au monde auréolé de cette distinction

2015 : Arnaud Donckele publie *Ma Provence, recettes de chef* aux éditions Flammarion

2016 : 5 toques et 19/20 au Gault & Millau

2017 : 19,5/20 au Gault & Millau

2018 : Arnaud Donckele est couronné meilleur chef du monde par ses pairs lors du World Chef Summit à Monaco

2020 : Arnaud Donckele est couronné Cuisinier de l'année au Gault & Millau

2021 : La Vague d'Or est classée deuxième meilleur restaurant du monde au palmarès de La Liste qui recense les 1 000 meilleures tables de la planète

2021 : Arnaud Donckele devient le chef de Plénitude, la table gastronomique de Cheval Blanc Paris

CHEVAL BLANC PARIS

En 2021, la collection Cheval Blanc dévoile sa Maison citadine au cœur Paris, au sein du bâtiment historique de la Samaritaine. Placées sous le signe de l'art de vivre à la française, animées par un esprit audacieux et contemporain, ses 72 clés, réparties en 26 chambres et 46 suites, ainsi que ses lieux de vie, de restauration et de bien-être ont été imaginés par les architectes Edouard François et Peter Marino. Le chef Arnaud Donckele orchestre le restaurant gastronomique Plénitude, tandis que le chef pâtissier Maxime Frédéric compose une pâtisserie boulangerie au Limbar. Au 7^{ème} étage, Le Tout-Paris, brasserie parisienne contemporaine et Langosteria, restaurant italien, complètent l'offre culinaire et s'ouvrent sur une généreuse terrasse arborée, donnant sur les plus belles vues de Paris. Une piscine aux ondes de mosaïques et le Dior Spa Cheval Blanc convient les hôtes pour une expérience sensorielle dans l'univers de la Maison Dior. Pensé par la navigatrice Maud Fontenoy, le club pour enfants Le Carrousel exalte l'esprit de famille. Cheval Blanc Paris est plus qu'une nouvelle adresse, c'est une destination.

Cheval Blanc Paris | 8 quai du Louvre | 75001 Paris – France
+33 (0)1 40 28 00 00 | www.chevalblanc.com

CHEVAL BLANC ST-TROPEZ

Cheval Blanc St-Tropez offre un écrin de tranquillité ouvert sur la mer. À proximité du cœur de Saint-Tropez, la Maison offre un accès direct à la plage, idéale pour alterner entre plaisirs de bord de mer et escapades au cœur du mythique village. Dans un style tropézien, les 30 chambres et suites donnent sur la mer, la pinède et le célèbre village de Saint-Tropez. La plupart d'entre elles disposent d'une terrasse ou d'un large balcon, embaumés par les senteurs de pin. Côté gastronomie, la cuisine d'Arnaud Donckele est un voyage en Méditerranée. Cheval Blanc St-Tropez compte deux restaurants, la Vague d'Or et La Terrasse ainsi qu'un bar. Récompensée par trois étoiles au Guide Michelin, 5 toques et la note de 19/20 par le Gault et Millau, la Vague d'Or invite à une escale entre terre et mer. Pour un déjeuner décontracté face au rivage, La Terrasse propose une cuisine d'instant, aux notes méditerranéennes. Enfin, le Bar et son décor aux allures de yacht, offre une parenthèse rafraîchissante. Le sable blanc de la plage de la Bouillabaisse accueille une soixantaine de chaises longues mises à disposition des hôtes. Toujours à 30 degrés, la piscine à débordement prolonge l'agréable sensation d'un bain de mer. Au bout de la plage, le ponton sert de point de départ à de nombreuses activités nautiques. Dans une atmosphère calme et accueillante, le Spa Guerlain propose un éventail de massages et de soins spécialement conçus pour Cheval Blanc St-Tropez.

Cheval Blanc St-Tropez | Plage de la Bouillabaisse | 83990 Saint-Tropez
+33 (0)4 94 55 91 00 | www.chevalblanc.com

LVMH HOTEL MANAGEMENT

Avec la marque Cheval Blanc, LVMH Hotel Management développe une collection de Maisons d'exception dont la première, Cheval Blanc Courchevel, a ouvert ses portes en 2006 au cœur des Alpes françaises et la deuxième, Cheval Blanc Randheli, à l'automne 2013 aux Maldives. La marque poursuit son développement avec l'ouverture de Cheval Blanc St-Barth Isle de France dans les Caraïbes en octobre 2014, puis acquiert la Résidence de la Pinède en 2016, laquelle rejoint la collection en tant que Cheval Blanc St-Tropez en mai 2019. Cheval Blanc Paris a pris place au sein de la Samaritaine en septembre 2021. LVMH Hotel Management opère aussi le White 1921 Courchevel et le White 1921 Saint-Tropez.

LVMH Hotel Management | 12 Cours Albert 1^{er} | 75008 Paris
+33 1 44 13 27 63 | www.chevalblanc.com

CONTACTS PRESSE

LVMH HOTEL MANAGEMENT

Anne-Laure Pandolfi
Directrice des Relations Publiques et Innovation
+33 (0)1 44 13 27 63 / +33 (0)6 09 87 72 01
a.pandolfi@lvmh.com

CHEVAL BLANC PARIS

Chloé Daruty de Grandpré
Responsable Communication & Marketing
+33 01 79 35 11 72 / +33 (0)6 08 06 01 97
c.darutydegrandpre@chevalblanc.com

FRANCE

DOUZAL

Pierre Cauchois
+33 (0)1 53 05 50 00
pcauchois@douzal.com