



3 ÉTOILES MICHELIN POUR ARNAUD DONCKELE À PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS

LE GUIDE MICHELIN RÉCOMPENSE LE CHEF ARNAUD DONCKELE PAR 3 ÉTOILES
POUR SA CUISINE AU RESTAURANT PLÉNITUDE DE CHEVAL BLANC PARIS.
CETTE DISTINCTION VIENT S'AJOUTER AUX 3 ÉTOILES DE LA VAGUE D'OR REÇUES EN 2013, TABLE
GASTRONOMIQUE DE CHEVAL BLANC ST-TROPEZ, ÉGALEMENT SOUS LA HOULETTE DU CHEF DONCKELE.

« Je tiens à féliciter chaleureusement Arnaud Donckele qui réussit l'exploit de conquérir ces 3 étoiles lors de sa première année d'ouverture du restaurant Plénitude au sein de Cheval Blanc Paris. Arnaud Donckele incarne parfaitement les valeurs qui font les succès de notre Groupe année après année : une audace créative perpétuelle et une quête de l'excellence de chaque instant. Et, je me joins à toutes les équipes de Cheval Blanc pour remercier le Guide MICHELIN de cette reconnaissance après avoir déjà sacré la Haute Gastronomie proposée par le chef Donckele au restaurant La Vague d'Or de Cheval Blanc St-Tropez », déclare Bernard Arnault, Président-directeur général du groupe LVMH.

Avec ses 26 couverts face à la Seine, le restaurant gastronomique Plénitude, situé au 1^{er} étage de Cheval Blanc Paris, est un lieu intimiste. Le chef Arnaud Donckele y revêt un tablier de chef saucier-parfumeur pour élaborer ses sauces, colonne vertébrale de sa cuisine parisienne. Il travaille tel un nez rendant hommage à ces élixirs, éternels seconds rôles appelés à jouer les premiers à Plénitude. Une possibilité créative infinie que développe le chef Donckele qui travaille depuis plus de trois ans sur sa cuisine parisienne. Son univers se construit au fil de rencontres avec ses producteurs, ses équipes, qui portent sa vision perfectionniste. Elle représente sa volonté constante d'emmener ses clients à la découverte d'émotions et de moments uniques en leur ouvrant les portes d'une cuisine poétique réalisée avec cœur, franchise. Arnaud Donckele pense à Plénitude une cuisine sincère et heureuse. Il montre sans jamais démontrer.

« Nous sommes très fiers de cette distinction, que nous décerne le Guide MICHELIN et nous l'en remercions. Il récompense des années de travail et d'exigence d'Arnaud. Il est un génie-alchimiste qui nous fait voyager tout en émotion et en poésie. Il transforme en exceptionnel chacune de ses réalisations et continue chaque jour de se réinventer pour nous surprendre et nous faire voyager autour d'une assiette toujours unique », ajoute Olivier Lefebvre, Président-directeur général des hôtels Cheval Blanc.

« Je remercie le Guide MICHELIN pour cette distinction qui récompense le travail de toute une équipe. Elle reconnaît par-là toute la sensibilité que j'essaie de transmettre à travers ma cuisine. C'est ma façon de m'exprimer, d'émouvoir, de toucher le cœur des hôtes. Ce succès est également celui de mes équipes et tous ceux qui m'entourent avec bienveillance, confiance et tout particulièrement Monsieur Bernard Arnault et Olivier Lefebvre. Ils me sont indispensables et me soutiennent en permanence, je les en remercie tous sincèrement », commente Arnaud Donckele.

Les hôtels Cheval Blanc et Arnaud Donckele remercient également le Guide MICHELIN pour cette reconnaissance qui récompense la créativité et la poésie d'Arnaud Donckele. Insatiable curieux, il pense sa table et sa cuisine dans les moindres détails. Il est un passeur d'émotions, un conteur de ses savoir-faire, un féru de rencontres. Ces trois étoiles s'inscrivent dans la droite ligne de la table de La Vague d'Or de Cheval Blanc St-Tropez, triplement étoilée depuis 2013, dirigée également par le chef. Avec cette nouvelle distinction, ce sont donc désormais nos trois restaurants de Cheval Blanc Courchevel, St-Tropez et Paris qui sont auréolés de ces trois étoiles du Guide MICHELIN.

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 clefs, 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

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. De futurs projets sont en cours, comme à Beverly Hills et aux Seychelles. 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 (0)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

Nastasia Morin
Responsable Communication & Marketing
+33 (0)1 79 35 11 86 / +33 (0)7 84 14 09 36
n.morin@chevalblanc.com

DOUZAL

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