

# LA VAGUE D'OR

## LE JOYAU DE LA MÉDITERRANÉE

Il y a dix ans, Arnaud Donckele décrochait trois étoiles Michelin pour son travail sensible et minutieux à La Vague d'Or, luxueuse table nichée dans le golfe de Saint-Tropez. Retour sur l'histoire de ce lieu d'exception, où le talent et l'humilité du chef continuent de faire des merveilles.

PAR CELINE PUERTAS

Impossible de décrocher le regard de cette vue, splendide... La Vague d'Or est installée à deux pas de la Méditerranée – dans l'enceinte de l'hôtel Cheval Blanc – dont les vagues viennent lécher la plage privée. Les bateaux de plaisanciers voguent alors que le soleil décline sur l'horizon, donnant une teinte dorée aux pins centenaires qui semblent veiller sur la maison. Voilà bientôt vingt ans que le chef Arnaud Donckele a rejoint La Vague d'Or. L'établissement a bien changé depuis qu'il y a fait ses débuts comme sous-chef, en 2004. Alors qu'il pensait y effectuer seulement quelques saisons (le restaurant ferme en hiver), il choisit de poser ses valises pour de bon et gagne du galon. Les critiques élogieuses tout comme les récompenses ne tardent pas à suivre, dont le Graal ultime : trois étoiles au guide Michelin, en 2013. Dix ans plus tard, l'émotion du cuisinier reste palpable : « Je me vois encore au volant de ma Citroën C1 quand j'ai appris la nouvelle, avec la chanson "Roxanne" de Sting en fond sonore. Je pleurais

© Richard Haughton





La terrasse de La Vague d'Or et sa vue imprenable sur le golfe de Saint-Tropez.



de joie tout en rembobinant mon parcours depuis mes débuts, la difficulté de ce métier, les recherches et les doutes que j'ai pu avoir... J'ai toujours rêvé d'être un bon cuisinier, mais jamais je n'aurais imaginé arriver là où je suis aujourd'hui. » Le succès d'Arnaud Donckele est aussi, bien évidemment, celui de ses équipes. Surtout depuis qu'il a accepté de partager son temps entre le Var et la capitale (où il chapeaute les cuisines de Plénitude, table de l'hôtel Cheval Blanc Paris, pour laquelle il a reçu trois étoiles en 2022 au Michelin, quelques mois après l'ouverture). À Saint-Tropez, il peut compter sur ses piliers dont Thierry Di Tullio, directeur de salle depuis 2008, avec lequel il partage « la même passion et la même vision ». Mais également sur sa brigade de jeunes talents, dont le chef Augustin de Margerie : « Avoir trois étoiles est un combat permanent. Des clients viennent du monde entier pour dîner à La Vague d'Or, certains cassent leur tirelire, alors on n'a pas le droit de les décevoir. »

### TARTE À LA TOMATE (6-8 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 1 h

♦ 8 oignons ♦ 500 g de pâte feuilletée boulangère ♦ 28 tomates Roma  
♦ 1 botte de marjolaine ♦ huile d'olive ♦ vinaigre balsamique

**1.** Étalez la pâte feuilletée finement dans un cercle de 20 cm de diamètre. Piquez-la avec une fourchette et placez-la au frais.

**2.** Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons, mondez et épépinez 8 tomates, puis faites compoter le tout dans une casserole. Une fois la compotée bien sèche, débarrassez-la dans un bol, salez, poivrez et parsemez de marjolaine lavée et finement ciselée. Versez un peu de vinaigre balsamique pour donner du relief. Mondez le reste des tomates et taillez-les en deux dans la longueur, puis émincez-les en tranches de 2 mm dans la largeur.

**3.** Sortez la pâte et étalez la compotée de tomates aux oignons. Disposez les tomates émincées en rosace. Arrosez généreusement d'huile d'olive, puis enfournez 45 mn à 180°/th. 6.

🍷 **Bandol, Domaine de Pibarnon 2020, rouge.**