



Un univers de luxe et de charme, face au golfe de Saint-Tropez. On déjeune, sous les pins, à quelques mètres de la mer.

À SAINT-TROPEZ ARC-EN-CIEL SUR LA PINÈDE

*Grand luxe ! La seule et unique
plage d'hôtel existant à
Saint-Tropez. Terrasse de rêve
et cuisine étonnante...*

CUISINE ÉTONNANTE et, surtout, cuisinier prodige. A 29 ans, beaux yeux et collier de barbe, Arnaud Donckele signe un parcours impressionnant : Guérard, Ducasse (*Louis XV* et *Plaza Athénée*), Lasserre.

Encore beaucoup de choses à prouver et un enthousiasme rarissime aujourd'hui. Il adore les produits authentiques, les légumes des petits producteurs. Un perfectionniste qui dresse ses assiettes comme s'il avait une palette de couleurs à la main. En été, au déjeuner, tous les légumes sont alignés, crus, sur un plan de sa cuisine.

La commande d'un maître d'hôtel et le voilà lancé dans une improvisation. Ce sera bon, mais il faut aussi que ce soit beau. Une fois la cloche soulevée, le client doit être étonné, admiratif. Une vision éphémère qui doit mettre en appétit. Un arc-en-ciel !

La tarte fine de primeurs tendres, par exemple, arrive fière sur votre table. Légumes dressés, vigoureux, conquérants : « Roma » mi-confite, mêlée de mesclun, roquette, condiments d'une niçoise et tempura d'anchois. Succulent ! Plat idéal pour l'été. Même plaisir avec les légumes du potager varois, cuisinés aux écorces de citron et marjolaine, balsamique doré de Vintimille, ail doux, jus monté à l'huile d'olive.

Dans ces deux préparations, la Provence est là. Trouvailles sur mesure pour déjeuner léger. Précision : on peut commander des demi-parts.

Autre succès spectaculaire, facturé 64 euros, les tagliatelles au vert, morilles et écrevisses, œuf de poule poché. Les pâtes vertes arrivent jusqu'à vous dans de grandes vasques

argentées, sur un plat « torpilleur », écrevisses et morilles à part. Le maître d'hôtel réunit minutieusement les composants. Là aussi, c'est très bon, et la mise en scène magnifie l'ensemble.

Sens des volumes, sens de la couleur, sens du goût, Arnaud Donckele a une approche bien particulière de la cuisine. Il profite des légumes, comme pour la pétale de moruette qu'il accompagne de petits pois, sucres, quenelles et médaillons de homard aux morilles ou le pigeonneau fourré au foie gras, févettes au romarin et olives des Baux-de-Provence, pousses de salades sauvages aux herbes.

Pourtant, la cuisine, à la *Résidence de la Pinède*, n'est qu'un des aspects du plaisir. Faire un bon dîner, oui, mais l'enchantement commence par le lieu. Seul hôtel (4 étoiles



Arnaud Donckele et sa tarte fine de primeurs.

luxe) de Saint-Tropez où l'on peut déjeuner et dîner en terrasse près de la plage, face à la mer.

Sous un majestueux pin parasol de six mètres de diamètre et douze autres résineux très haut, aux aiguilles tendues vers le ciel. Le marbre de la terrasse se jette sur une pelouse aux vasques couvertes de fleurs. Derrière l'hôtel, tuiles romaines, lanternes blanches. Et la piscine à débordement, tout près.

Agréable au déjeuner, vraiment divin le soir, ce jardin sous les étoiles, face au golfe de Saint-Tropez et aux collines de Sainte-Maxime. Les dîners huppés se donnent là. Les personnalités s'y croisent. Pas facile de faire chic et bon dans ce village où la frime est partout et le mauvais goût enraciné. Dans cet univers impitoyable, la *Pinède* est un havre de paix, de calme, de sérénité. Arnaud Donckele peut faire ses recherches tranquilles, régaler ses clients, continuer à snober la sauce (quel bonheur !), et le pâtissier Jean-Philippe Rouquet, épater les gourmands avec son mille-feuille aux framboises, chiboust à la rose de Grasse.

La *Pinède* est un bonheur. Hors de prix, mais un vrai bonheur ! ■

Résidence de la Pinède, Relais & Châteaux, plage de la Bouillabaisse, Saint-Tropez (04.94.55.91.00). Menus : 90 €, 120 €, 140 €. Carte : environ 130 €, sans boisson. Carte « Bordure de mer » au déjeuner. Ouvert tous les jours. Voiturier. Chambres : de 580 € à 1 730 €.