

Le Chef Alexandre Willaume s'installe au Pullman Paris Tour Eiffel

Connu des cuisines du Pullman Roissy CDG, du Grand Hôtel Thalasso & Spa de Saint-Jean-de-Luz ou encore du Sofitel Scribe, le Chef Alexandre Willaume reprend désormais les rênes de la restauration de l'hôtel Pullman Paris Tour Eiffel et notamment du Restaurant Frame.



Alexandre Willaume a entamé son parcours culinaire à 20 ans à Troyes, au restaurant Le Chanoine Gourmand. Après cette première expérience, il a rejoint Didier Oudill au Café de Paris à Biarritz, où il a rapidement été promu Chef de Partie. Il a ensuite perfectionné son savoir-faire dans des établissements prestigieux, tels que le Guanahani à Saint-Barthélemy, La Résidence de la Pinède et le Château de la Messardière à Saint-Tropez, ou encore à Londres, où il a occupé le poste de Sous-Chef pour l'Ambassadeur français. Son talent l'a également mené à l'Assemblée Nationale, au Plaza Athénée et au Bristol. Fort de ses expériences, il a été nommé Chef Adjoint à l'Hôtel du Louvre, puis Chef Exécutif au Pullman Roissy. En 2021, il a officié comme Chef Exécutif au Grand Hôtel Thalasso & Spa de Saint-Jean-de-Luz où il a obtenu le titre de Maître Restaurateur, après une année au Sofitel Scribe, au même poste.

En avril 2023, Alexandre Willaume ouvre son propre restaurant, "**Etika**", à Bidart, où il propose une cuisine marine et végétale raffinée. Cette approche audacieuse lui vaut plusieurs distinctions de **Gault & Millau** et du **Guide Michelin**, après l'entrée d'Etika au prestigieux **Collège Culinaire de France**.

Aujourd'hui, Alexandre Willaume est reconnu pour sa cuisine créative, alliant tradition et modernité.

Une cuisine engagée

Végétarien depuis plusieurs années, le Chef Alexandre Willaume propose une cuisine axée principalement sur les produits marins et végétaux, tout en continuant à travailler certaines viandes dans le plus grand respect de l'animal. Son approche culinaire, qui célèbre les produits locaux et de saison, vise à offrir une expérience culinaire subtile et respectueuse des terroirs.

"Ma cuisine a changé, s'est végétalisée, est devenue consciente et bien plus engagée."