



L'HÔTEL BLEU CONFIE LES CUISINES DE SON RESTAURANT L'OURSIN AU CHEF ILANE TINCHANT

Dès le 19 juillet, l'Hôtel Bleu ouvrira ses portes sur le port de Carry-le-Rouet. Entre architecture paquebot, jeux de lumière et de couleur entre le bleu de la mer et celui du ciel, ce nouvel hôtel est une véritable ode à la Méditerranée. Et cet amour du terroir local se retrouve également dans les assiettes, au restaurant gastronomique L'Oursin, avec la cuisine du chef Ilane Tinchant.

Après avoir fait ses armes auprès des plus grands, notamment à La Villa Madie*** ou sous la direction du chef Sylvestre Wahid**, Ilane Tinchant n'a cessé d'affiner son savoir-faire et de décupler son talent indéniable. Aujourd'hui, il prend les rênes des cuisines du restaurant gastronomique de l'Hôtel Bleu, L'Oursin.

Dans un décor où le panorama et l'horizon sont rois, rehaussés par les lignes abstraites de l'artiste Franck Lebraly, le chef Ilane Tinchant propose une cuisine identitaire à l'accent méditerranéen bien chantant ! Et si technicité et perfectionnisme font partie intégrante de la cuisine d'Ilane, le jeune chef met également un point d'honneur à diriger sa brigade dans un esprit d'équipe bienveillant et collaboratif. « *La création culinaire et le management sont les raisons qui m'animent au quotidien et qui me permettent de pratiquer ma passion* », confie le chef.

Nul doute que L'Oursin deviendra l'une des adresses gastronomiques phares de la région et que le chef Ilane Tinchant fera briller les saveurs méditerranéennes avec talent !



“ *Ma philosophie culinaire pour l'Oursin se résume en quelques mots : « Ode à l'iodé ». Mon but est de mettre dans l'assiette tout ce que la mer a à nous offrir, c'est avant tout un hommage aux richesses de notre littoral. Montrer la technicité apprise durant toutes ses années avec ma propre créativité, c'est ce qui fait l'originalité de ma cuisine. Chaque assiette doit être un équilibre subtil entre finesse et générosité. Chaque plat doit être une expérience généreuse, qui transporte nos sens vers de nouveaux horizons.* ”

-
Ilane Tinchant,
chef de L'Oursin, Hôtel Bleu



INFOS PRATIQUES

1 Boulevard des Moulins 13620 Carry-le-Rouet
bonjour@hotelbleucarry.com
www.hotelbleucarry.com
[@hotellbleucarry](https://www.instagram.com/hotellbleucarry)
