

UN NOUVEAU DUO CREATIF *de Chefs à l'Hôtel du Palais*

Récemment ouvert le 26 mars dernier après des travaux de rénovation, l'Hôtel du Palais, fleuron emblématique de la ville de Biarritz, a vu l'arrivée de jeunes talents à ses tables, véritables forces créatives.

A la tête des cuisines, le **Chef des cuisines Aurélien Largeau**, 29 ans, qui succède au Chef étoilé Jean-Marie Gautier, après 29 ans de maison, accompagné du **Chef Pâtissier Aleksandre Oliver**, 32 ans, à qui a été confié la carte des desserts.

Un duo plein de fougue, animé par l'énergie et la passion, qui promet de faire des émules !



DES TABLES GOURMANDES QUI SUBLIMENT LE TERROIR

Il est essentiel pour Aurélien Largeau et Aleksandre Oliver de créer un lien, un fil conducteur entre la cuisine et la pâtisserie, mais également de comprendre l'environnement dans lequel ils s'expriment, pour en extraire leur âme.

Dans des lieux de restauration uniques, du restaurant gastronomique « La Rotonde » au « Bar Napoléon III » en passant par le « Lounge » et leurs Terrasses respectives, sans oublier le restaurant « Sunset » autour de la piscine, l'Hôtel du Palais fait vivre à ses hôtes des expériences culinaires raffinées, inspirées de produits locaux et de saison, iconiques du Pays Basque et provenant de la terre et de la mer, à travers leurs nouveaux Chefs et leur brigade.

AURELIEN LARGEAU, CHEF DES CUISINES, *un Chef engagé, entre océan et montagnes*

L'Hôtel du Palais est fier d'accueillir son nouveau chef, Aurélien Largeau. À 29 ans, il s'est forgé une expérience chez les plus grands. Dix ans après avoir été commis à l'Hôtel du Palais auprès du Chef Jean-Marie Gautier qui lui enseigna les secrets de la gastronomie française, il revient à ses premiers amours et prend les commandes de cet établissement de prestige.

D'origine rochelaise, et après avoir fait ses armes auprès de chefs reconnus, Aurélien décide de repartir dans son pays d'origine auprès de la Famille Coutanceau à La Rochelle avant d'enchaîner avec l'hôtel-restaurant « Le Richelieu » sur l'île de Ré. Quatre ans plus tard, il assiste Christophe Hay, le chef doublement étoilé de « La Maison d'à Côté » à Montlivault près du Château de Chambord et en juin 2018, il est promu chef à la « Table d'à Côté », le second établissement de Christophe Hay à Ardon dans l'Orléanais. Six mois plus tard, il décroche sa première étoile avant d'être consacré en 2019 « Jeune Talent » par le Gault&Millau avec une note de 14/20. Et en 2020, il prend la direction des cuisines de l'Hôtel du Palais.

Aurélien aime mettre l'accent sur les circuits courts, s'approvisionner auprès des producteurs locaux tout en respectant la saisonnalité des produits. Il recherche aussi une qualité relationnelle humaine et est très attentif à l'engagement éco-responsable des fournisseurs et producteurs. L'écologie, le respect de notre planète et de notre environnement est au cœur aujourd'hui des sujets et de l'activité de l'Hôtel du Palais.

« Je prends plaisir à rencontrer chaque producteur et à nouer des partenariats liés sur la confiance. J'ai sélectionné une race de vache pyrénéenne qui arrive à maturité à l'âge de onze ans ; c'est un produit rare qui ne sera pas disponible toute l'année, mais je préfère la qualité à la quantité. Le poisson provient de la pêche locale entre Capbreton et Hendaye. Et les fromages sont choisis par Benat, le fromager légendaire du marché de Saint Jean de Luz, Eric Ospital et Pierre Oteiza, certainement les charcutiers les plus célèbres de notre pays me fournissent leurs meilleurs jambons. Une envie de partager le goût pour des produits de qualité et de saison et le respect des personnes qui les cultivent et les produisent localement. « Il n'y aura pas de fraises du Chili à ma table au mois de décembre mais il y aura de très beaux Kiwis d'Anglet ! ». Aurélien Largeau, Chef des Cuisines

Amoureux des herbes et des fleurs sauvages, Aurélien Largeau a créé un espace dédié dans les Jardins de l'Hôtel pour agrémenter ses plats. Il proposera également des cours de cuisine parents/enfants par thème selon la saison.

« C'est un honneur de rejoindre l'Hôtel du Palais. La cuisine rassemble et exprime des valeurs fortes : la générosité, le goût du partage, la tolérance et l'ouverture au monde. Affinons tous ensemble le trait de ce joyau de l'Atlantique et du territoire basque ». Aurélien Largeau, Chef des Cuisines.

ALEKSANDRE OLIVER, CHEF PATISSIER, *entre créativité et héritage*

Après un échec scolaire à l'âge de 17 ans, il rejoint le restaurant bordelais de son père Bruno Oliver, le « Café Gourmand », et commence en salle. Très vite, il se dirige vers la cuisine et s'oriente vers un apprentissage à Biarritz à l'Hôtel du Palais.

Ne mangeant à l'époque ni poisson, ni fruits de mer, ni foie gras ou agneau, il décide d'abandonner, frustré de ne pouvoir goûter ce qu'il prépare, et se tourne vers le sucré. Il apprend aux côtés de son père, dans le restaurant familial à Bordeaux et trouve son bonheur dans les desserts.

A 26 ans, il rejoint le Relais & Châteaux « Au Bord du Lac » - Yoann Conte, alors auréolé de 2 étoiles au Guide Michelin : une expérience déterminante dans sa carrière, marqueur d'un tournant dans son approche de la pâtisserie.

Après seulement 8 mois dans la brigade du Chef Conte, il décroche le titre de « Jeune Pâtissier de l'année » par le Gault&Millau, et dans la foulée celui de « Chef Pâtissier de l'année » décerné par le magazine « Le Chef », avant de terminer avec la distinction « Passion Dessert », attribuée par le Guide Michelin.

En février 2019, grandi et prêt à relever de nouveaux défis, il regagne sa ville natale pour intégrer le « Grand Hôtel » de Bordeaux en tant que Chef pâtissier. Une aventure enrichissante sur les plans gastronomique et managérial, mais il rêve encore d'étoiles et de challenges. Il rentre alors en contact avec Aurélien Largeau, fraîchement nommé Chef des Cuisines de l'Hôtel du Palais et lui fait part de son amour pour le Pays Basque. La magie des lieux opère et l'entente est parfaite dès leur première rencontre : le duo est formé !

Au fil des années et des maisons, Aleksandre a acquis une identité forte dans sa pâtisserie, dont chacune exprime un goût, celui d'un produit, une émotion, celle d'un souvenir. Ses créations se veulent gourmandes, régressives, lisibles, sans artifices. Lui aussi est désireux de laisser s'exprimer le terroir basque au fil des saisons dans ses assiettes.

« La crêpe comme la faisait mon arrière-grand-père Raymond Oliver est un de mes desserts signature inspirée de la recette originale familiale, twistée d'une « sauce au gâteau basque ». Le mariage entre la rhubarbe et l'algue Dulse va également devenir un dessert phare de la saison, actuellement à la carte ». Les herbes de producteurs, le pastis landais, sont également mis en valeur dans mes créations, tout comme le verjus de la Criste Marine locale, une algue qui apporte une touche iodée à mon pré-dessert, clin d'œil au Chef des Cuisines très tourné vers les produits de la mer ». Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier.

HÔTEL DU PALAIS

1, AVENUE DE L'IMPEÉRATRICE - 64200 BIARRITZ, FRANCE
HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM

Communication : Sophie Bergart
sophie.bergart@hoteldupalaisbiarritz.com / Tél : 06 15 55 51 06

PART OF THE UNBOUND COLLECTION