



Communiqué de presse
Biarritz, le 14 juin 2022

De nouvelles offres de restauration à l'Hôtel du Palais

L'emblématique Hôtel du Palais à Biarritz, dévoilé en 2021 pour la saison estivale – rajeuni et embelli après quatre ans de travaux – a rouvert définitivement à l'année le 3 juin dernier.

L'unique Palace de la Côte Atlantique se découvre avec des nouveaux restaurants, sous la houlette de son Chef des cuisines Aurélien Largeau.

Deux talents à la tête des cartes du Palace, Aurélien Largeau, Chef des Cuisines – auréolé d'une étoile Michelin en février dernier – et Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier – également récompensé par le guide rouge avec le Prix

« Passion Dessert ». De véritables forces créatives. Entourés de leur brigade respective, ils forment en équipe un duo plein de fougue, animé par l'énergie et la passion. Tour de table.

L'espace iconique de la Rotonde avec sa vue panoramique à 180° face à l'océan, dévoile aujourd'hui deux espaces distincts :

LA ROTONDE – LA TABLE D'AURÉLIEN LARGEAU, la gastronomique. Le chef y propose avec sincérité une cuisine créative, raffinée et contemporaine, valorisant les produits de la terre et de la mer, issus de leur environnement immédiat. Ici, la singularité du Pays Basque est lisible dans chaque assiette. Du menu « Au fil de l'eau », qui permet de découvrir les saveurs de l'Atlantique en 8 escales entre poissons, coquillages et crustacés, à la « Balade en Nouvelle Aquitaine », fin parcours entre La Rochelle et Saint-Jean de Luz. Toutes les recettes sont un hommage à l'Océan dans ce qu'il a de plus pur et iodé. Son plat signature : Le Homard de casier, grillé aux aiguilles de pins, betterave et sauce corail.

Avant de jeter l'ancre, on se damne pour l'un des desserts du chef pâtissier Aleksandre Oliver : nuage glacé au verjus, l'incroyable rhubarbe ou la création d'herbes folles, il n'y a plus qu'à choisir.

LA ROTONDE – CÔTÉ MAISON, la familiale. A cette seconde table de La Rotonde, le Chef Largeau exprime la richesse du terroir basque et ses spécialités à travers des mets simples et conviviaux. Une cuisine de partage et à partager. Une terrine d'ail de raie, une soupe froide de petits pois relevée de marjolaine pour débiter, l' incontournable ragout de seiche hérité de sa grand-mère, filet mignon Ibaïama de chez Oxi, tout est mis en œuvre par Aurélien Largeau pour que chaque hôte soit plongé au cœur de la gastronomie basque, à sa façon. Pour parfaire l'expérience, on ne peut quitter la table sans succomber à l'immanquable Chou Eugénie d'Aleksandre Oliver, l'un de ses desserts signature qui laisse éclater un subtil mélange de noisettes torréfiées et de chocolat. Les amateurs de fruits seront quant à eux comblés par le Boudoir aux fraises sauce glace fondue ; ou le Vacherin des Chipiottes à base de framboises, basilic et piquillos.

Et pour se restaurer tout au long de la journée, le **SALON**, situé entre la réception et la Rotonde, propose une carte est aussi salée que sucrée : salade César, lobster roll ou tartare de bœuf au couteau... et pour le petit creux en milieu d'après-midi, on s'offre les délicieuses créations pâtissières du chef Aleksandre Oliver, accompagnées d'une sélection de thés rares.

Aux beaux jours, deux lieux d'exception s'offrent à la clientèle : **LE SUNSET**, au bord de la piscine. Avec sa vue époustouflante sur l'Océan, il est idéal pour déguster un poisson grillé ou une salade. **LA TERRASSE** pour un rendez-vous décontracté ou pour un déjeuner sur le pouce, un café au soleil ou un cocktail en fin de journée. Elle est le spot rêvé pour contempler le coucher de soleil sur l'océan...

Et de 16h00 à la tombée de la nuit...

LE BAR NAPOLEON III, un lieu empreint d'histoire. Ce salon reprend les codes du Second Empire avec ses murs « bleu royal » et ses moulures peintes à la bronzine. Une atmosphère feutrée, presque théâtrale qui prend vie autour du chandelier de 410 kg qui règne en majesté dans cet écrin intimiste et confidentiel. Le lieu idéal pour découvrir un des nombreux cocktails concoctés par le chef barman. Une terrasse privée est aussi ouverte pour profiter de l'air vivifiant de l'océan.

À propos du Chef des Cuisines, Aurélien Largeau

Dix ans après avoir été commis à l'Hôtel du Palais auprès de Jean-Marie Gautier, il prend les commandes de l'établissement pour sa réouverture en 2021. Après quelques mois d'exercice, et à seulement 29 ans, il décroche une étoile au Guide Michelin en février 2022 et la note de 16/20 au Gault & Millau. D'origine rochelaise, il fait d'abord ses armes auprès du Chef Coutanceau, triplement étoilé à la Rochelle, avant d'assister Christophe Hay** à « La Maison d'à Côté » à Montlivault, étape déterminante qui le conduira à prendre les cuisines de la « Table d'à Côté », second établissement du Chef Hay, à Ardon dans l'Orléanais. Six mois plus tard, il y décroche sa première étoile avant d'être consacré en 2019 « Jeune Talent » par le Gault & Millau. Aurélien est désireux de laisser s'exprimer le terroir basque au fil des saisons dans ses assiettes. Il met l'accent sur les circuits courts, s'approvisionne auprès des producteurs locaux tout en restant très attentif à l'engagement éco-responsable de ses partenaires.

À propos du Chef Pâtissier, Aleksandre Oliver

A l'âge de 17 ans, après un apprentissage en cuisine à Biarritz à l'Hôtel du Palais, Aleksandre se tourne vers le sucré et apprend aux côtés de son père, Bruno Oliver, dans le restaurant familial à Bordeaux où il trouve son bonheur dans les desserts. A 26 ans, son expérience au Relais & Châteaux Au Bord du Lac - Yoann Conte**, marque un tournant dans son approche de la pâtisserie. Il décroche rapidement le titre de « Jeune Pâtissier de l'année » par le Gault & Millau, et dans la foulée celui de « Passion Dessert », attribuée par le Guide Michelin. Il rejoint ensuite le Grand Hôtel de Bordeaux en tant que chef pâtissier, avant de prendre la tête des cartes sucrées de l'Hôtel du Palais en 2020, aux côtés d'Aurélien Largeau. La pâtisserie d'Aleksandre a une identité forte. Chaque dessert exprime un goût : celui d'un produit, d'une émotion, d'un souvenir. Ses créations sont gourmandes, régressives, lisibles, sans artifices.

À propos de The Unbound Collection by Hyatt

Plus qu'une compilation d'hôtels indépendants et uniques en leur genre, la marque The Unbound Collection by Hyatt est une sélection réfléchie d'histoires qui méritent d'être collectionnées. Qu'il s'agisse d'une merveille moderne, d'un joyau historique ou d'une retraite revitalisante, chaque établissement offre des environnements et des expériences qui suscitent la réflexion et inspirent les clients à la recherche d'un service de haut niveau mais non standardisé lorsqu'ils voyagent. Pour obtenir la liste complète des hôtels de la collection, visitez unboundcollection.hyatt.com. Suivez @UnboundxHyatt sur Facebook et Instagram et taguez vos photos avec #UnboundxHyatt.

HÔTEL DU PALAIS

1, AVENUE DE L'IMPERATRICE- 64200 BIARRITZ – T : 015 59 41 12 34

HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT