



L'Oursin du Chef Ilane Tinchant obtient le prestigieux Label TABLE DE MAÎTRE

Carry-Le-Rouet, Octobre 2024 - Nous avons le plaisir d'annoncer que le restaurant gastronomique [L'Oursin au cœur de l'Hôtel Bleu](#), dirigé par le chef Ilane Tinchant à Carry-le-Rouet, a récemment été distingué par l'obtention du prestigieux **Label « TABLE DE MAÎTRE »**. Cette reconnaissance, attribuée par le [Guide Boullenger](#), met en avant l'excellence de l'établissement dans le domaine de la gastronomie haut de gamme. Le Label TABLE DE MAÎTRE est décerné à un nombre limité de restaurants en France, qui se distinguent par une qualité exceptionnelle tant au niveau de leur cuisine que de l'expérience client. Suite à une évaluation anonyme menée par l'un de ses inspecteurs, le Guide Boullenger a reconnu la cuisine raffinée et gastronomique du Chef Ilane Tinchant, ainsi que son savoir-faire et sa maîtrise des techniques culinaires.

L'attribution de cette distinction témoigne de l'engagement sans faille du Chef Tinchant et de son équipe pour proposer une expérience gastronomique unique, en mettant en avant des produits de qualité et en respectant une harmonie des saveurs dans chaque plat. L'Oursin, déjà considéré comme une table incontournable dans la région, rejoint ainsi les meilleures adresses de France, grâce à ce label qui récompense les valeurs de qualité, d'authenticité et de créativité en cuisine.

Le Label TABLE DE MAÎTRE se base sur des critères stricts tels que :

- La qualité des produits utilisés ;
- La maîtrise des techniques culinaires ;
- L'harmonie et la complexité des saveurs ;
- L'accueil et le confort offerts aux clients ;
- L'authenticité et la personnalité du chef, telle qu'elle s'exprime dans la cuisine.

Le Guide Boullenger se veut une référence dans le secteur de la gastronomie et de la restauration de luxe, et seule une sélection restreinte de restaurants parvient à obtenir ce label exclusif, en s'illustrant par la constance et l'excellence de leurs prestations.

« Obtenir le Label TABLE DE MAÎTRE si peu de temps après l'ouverture de L'Oursin est une immense fierté pour notre équipe. Cela témoigne de notre engagement à proposer dès le premier jour une cuisine authentique, axée sur la qualité des produits et la créativité culinaire. Cette distinction nous motive à poursuivre notre démarche d'excellence et à consolider notre place dans le paysage gastronomique français. » - **chef Ilane Tinchant**.

Pour plus d'informations www.hotelbleucarry.com

Infos pratiques

Hôtel Bleu
1 boulevard des Moulins
13620 Carry-le-Roy
04 51 68 00 00