

**LE WESTMINSTER À L'HONNEUR : WILLIAM ELLIOTT SON CHEF EMBLÉMATIQUE
DÉCROCHE LE GAULT & MILLAU D'OR 2026 DES HAUTS DE FRANCE**



Le Chef William Elliott, figure emblématique de l'Hôtel Barrière Le Westminster au Touquet-Paris-Plage, a été distingué Gault & Millau d'Or 2026 pour la région Hauts-de-France ce lundi 13 octobre 2025. Cette récompense vient saluer le parcours d'un chef profondément attaché à son terroir et reconnu pour la qualité et la sincérité de sa cuisine.

UN PARCOURS ANCRÉ DANS LA RÉGION ET L'EXCELLENCE

Étaplois d'origine, fils d'un forgeron de marine et arrière-petit-fils d'un combattant canadien de la Première Guerre mondiale venu s'installer en France, William Elliott porte dans son histoire les racines et la fierté du littoral des Hauts-de-France.

C'est dans le restaurant familial Le Guillaume Tell, à Mulhouse, qu'il découvre très jeune le plaisir des fourneaux. À 16 ans, déjà animé par la passion du métier, il choisit de devenir chef.

Après un apprentissage auprès de son oncle, il part se former à Paris (1985-1988) dans deux grandes maisons : Le Dôme et L'Ambroisie, aux côtés du chef Bernard Pacaud. Il affine là son exigence et son goût du produit juste, avant de rejoindre l'Hôtel Barrière Le Royal à Deauville. En 1991, il revient sur sa terre natale pour intégrer l'Hôtel Barrière Le Westminster au Touquet-Paris-Plage. Trois ans plus tard à seulement 26 ans, il devient chef exécutif et prend la direction des deux restaurants de l'établissement : le gastronomique Le Pavillon et le bistrannique La Table du West.

Son travail est couronné en 2007 par une étoile au Guide Michelin pour Le Pavillon, puis par le Trophée du Chef de l'année 2009 pour le Nord et le Pas-de-Calais, décerné par le Guide Champéard.

UNE CUISINE DE MARCHÉ, SINCÈRE ET RESPECTUEUSE DES PRODUITS

Chef passionné, William Elliott s'attache depuis toujours à faire briller les produits de son terroir. Ratte du Touquet, chou-fleur, chèvre frais de Montreuil, fraises de Samer, homard d'Audresselles, turbot fraîchement pêché, bar et coquillages : autant de produits emblématiques qui rythment sa cuisine et reflètent la richesse des côtes et des terres des Hauts-de-France.

Sa signature ? Une cuisine délicate, inventive et authentique, fondée sur le respect du goût et de la saisonnalité.

Il privilégie les cuissons douces et travaille main dans la main avec les maraîchers et producteurs locaux, jusqu'à créer des plats végétariens qui célèbrent la fraîcheur des récoltes.

Engagé dans une démarche responsable et durable, le chef valorise également les ressources du jardin du Pavillon, où sont récoltés le miel des ruches et les herbes aromatiques issues de l'herbier du Westminster.

Autant d'ingrédients qui traduisent son attachement à une cuisine de proximité, respectueuse de la nature et de son environnement.

"Respecter les goûts et la qualité des produits, c'est cela la simplicité de la bonne cuisine."

Au Pavillon, il met à l'honneur les produits de la mer à travers une carte évolutive et instantanée travaillée chaque semaine.

À La Table du West, il revisite avec justesse les classiques régionaux (paleron, carbonnade flamande...) sans jamais oublier les incontournables comme la sole meunière. Chef généreux et profondément attaché à sa brigade comme à sa région, William Elliott incarne une cuisine sincère, précise et vivante : celle d'un homme de cœur, fidèle à sa terre et à son art.