

# ARCACHON

## dinner in the sky®

Une expérience gastronomique inédite  
la tête dans les étoiles



**29** JUIN >

**3** JUIL 2022

Plage  
des Arbousiers

**Réservation**  
sur  
**arcachon.com**

Places limitées



TOURISME - CONGRÈS - ANIMATION - CULTURE - COMMERCE



Beyrouth

---



Casablanca

---



Lisbonne

---



Tel Aviv

---



Bruxelles

---

# Un lieu magique, un concept inédit, une expérience gastronomique unique !

Après Monaco, Londres, Berlin, Budapest, Dubaï ou encore New York, **dinner In the sky®** s'installe pour cinq jours, plage des Arbousiers à Arcachon.

Le temps d'un déjeuner, d'un dîner ou d'une pause gourmande, prenez de la hauteur pour vivre une expérience gustative et profiter d'une vue inoubliable sur le bassin d'Arcachon.

*10 talents  
gastronomiques  
participeront  
à cet événement  
culinaire hors norme*

**5 Chefs  
de renommée**  
cuisineront  
face à vous  
pour vous offrir  
un moment  
d'exception

**5 pâtisseries  
et chocolatiers  
locaux**  
proposeront  
leurs créations  
sucrées

## Le Concept

**dinner In the sky®** est une expérience gastronomique extraordinaire et inédite qui repose sur les notions de surprise et de découverte tant dans le menu que dans la rencontre et l'échange avec le Chef ou le Chocolatier/Pâtissier avec qui vous embarquez.

En plein ciel d'Arcachon, une table de 22 personnes est suspendue dans les airs. Au centre de la table se trouve un espace cuisine permettant aux Chefs de préparer et de servir, face à vous, un repas d'exception.

**Cet incroyable concept débarquera du 29 juin au 3 juillet, à Arcachon pour :**

- 2 déjeuners par jour,
- 3 pauses gourmandes par jour,
- 2 dîners par jour.

**Au total 770 personnes pourront déguster des mets raffinés la tête dans les nuages...**



# Les Chefs

**Stéphane Carrade\*\*** Restaurant « Ha(a)ïtza »

**Thierry Renou\*** Restaurant « Le Patio »

**Brice Tomico** Restaurant « Le Saint Ferdinand »

**Olivier Pernerle** Restaurant « Chez Pierre »

**Grégory Colantuono** Restaurant « Le Bistro' 50 »

# Pâtisseries / chocolatiers pour les pauses gourmandes

**Benoît Audebert** Pâtisserie Audebert

**Matthieu Guignard** La Maison Guignard

**Pierre Mirgalet** Pâtisserie Mirgalet **Hasnaâ**

Hasnaâ Chocolats Grands Crus **Antony Prunet**

Ha(a)ïtza, La Pâtisserie de Famille



## Stéphane Carrade

### CHEF \*\*

Le Chef Stéphane Carrade accompagné de Simon Verger, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Maître d'Hôtel, a trouvé au Skiff Club ses bonnes étoiles. Une équipe soudée dans une quête d'excellence qui réjouit également les habitants du Bassin d'Arcachon, heureux de pouvoir partager avec les visiteurs de passage une table doublement étoilée.

L'amour du chef Stéphane Carrade pour la cuisine est née d'un héritage de fortes valeurs familiales, transmises dès l'âge de 5 ans par sa grand-mère, grâce à laquelle son concept de partage et de convivialité sont profondément ancrés. La patience et le travail quotidien l'ont conduit à exécuter une cuisine d'auteur qui illustre et rend hommage à ce territoire qu'il aime tant, à son goût des souvenirs de vacances de son enfance au Moulleau.

#### Retour sur un parcours étoilé :

Après avoir décroché en 2017, une première étoile au guide Michelin après seulement 6 mois d'activité puis une seconde étoile en 2020, Stéphane Carrade, le talentueux Chef du Skiff Club, restaurant du mythique hôtel Ha(a)ïtza, brille de nouveau et décroche remarquablement son Étoile Verte au Guide Michelin 2021 ! Une distinction qui vise à promouvoir les établissements engagés dans une approche durable de la gastronomie.

# L'Hôtel Ha(a)ïtza

L'emblématique 5 étoiles  
du Bassin d'Arcachon

William, Thomas et Sophie Téhoueyres ont fait de l'Hôtel Ha(a)ïtza un endroit unique grâce à la complicité et au talent du designer Philippe Starck. Ce joyau du Bassin d'Arcachon est un lieu singulier et chaleureux, qui offre

à ses hôtes une invitation au voyage. Il évoque, tour à tour, le charme contemporain du Bassin, des souvenirs africains ou des galeries d'art New-Yorkaises. Ecrin bordé par les pins et l'océan, il est un refuge cosmopolite offrant de multiples surprises : la piscine cultive une ambiance de bord de mer, le bar aux couleurs chatoyantes transporte ses invités sur les rives du Brésil tandis que l'espace bien être est tous les jours à disposition pour un moment de relaxation.

## Le Skiff Club

Dans un univers imaginé à mi-chemin entre le petit chantier naval et le yacht club local, le restaurant installe son service dans une impressionnante véranda. Il y règne une ambiance élégante et familiale, légèrement surannée comme dans ces lieux de caractère qui ont toujours existé.

Les skiffs, ces bateaux à la voile légère, sont suspendus à la charpente blanche. Ils flottent au-dessus des tables, et plantent un décor atypique apprécié des convives. Exposés aux murs : chapeaux de canotier, photographies d'entraînements et de courses nautiques évoquent les heures fières des succès d'antan.

1 avenue Louis Gaume  
33115 Pyla-sur-Mer  
+33 (0) 5 56 22 06 06  
[www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)



# ThierryRenou

## CHEF \*

Formé par de grands chefs tels que Gérard Vié et Denis Le Cadre avec lesquels il cultive sa rigueur et son professionnalisme, Thierry Renou est propriétaire du restaurant « Le Patio » depuis 2007.

Il obtient une étoile en 2012, mais il n'en est pas à son coup d'essai. En effet, natif de Loire-Atlantique, il obtient sa première étoile en 1992 au Rivage à Giens, puis en 2004 à la Guérinière à Gujan-Mestras. Il cultive aujourd'hui son bonheur à Arcachon, dans le quartier de l'Aiguillon, où il met en valeur une cuisine d'instinct inspirée de ses pérégrinations personnelles et professionnelles. Une cuisine terre et mer mettant en valeur les produits du Sud-Ouest avec une identité propre asiatique. Une source d'inspiration qu'il puise dans ses nombreux voyages en Asie pour laquelle il voue une véritable admiration.

## Le Patio

Le Chef Thierry Renou s'installe en 2007 à Arcachon, dans le quartier de l'Aiguillon. Il rénove petit à petit le restaurant et les salons en leur donnant une décoration contemporaine empreint d'une touche asiatique. En 2016, il rénove le patio, qui donne son nom au restaurant. La clientèle peut y profiter toute l'année de la lumière exceptionnelle de la région. Recouvert d'une verrière aux possibilités d'ouverture multiples, le patio permet d'apprécier la douceur du climat d'Arcachon. La demande de la clientèle pour avoir une table sous le patio, confirme la qualité et l'atmosphère si plaisante de ce lieu.

Thierry Renou - Le Patio  
10 boulevard de la Plage, 33120 Arcachon  
[www.lepatio-thierryrenou.com](http://www.lepatio-thierryrenou.com)



# Grégory Colantuono

## CHEF

Le chef âgé de 38 ans aimait déjà tout petit traîner dans les pattes de sa maman quand elle préparait à manger. Et c'est bien elle, qui lui a transmis son amour pour la cuisine.

Fort d'une expérience dans la restauration étoilée pendant quelques années, il fait ses gammes en cuisine et en pâtisserie aux côtés de passionnés qui lui transmettent le goût des bonnes choses. Titulaire d'un C.A.P. cuisine obtenu au CFA d'Arcachon, il quitte le restaurant de sa campagne langonnaise dans lequel il a fait ses débuts en tant qu'apprenti pour rejoindre « La Guérinière », restaurant étoilé à Gujan-Mestras, où il croise Thierry Renou. Après deux ans, il part dans le Vaucluse pour rejoindre Édouard Loubet, chef 2 étoiles. Fin 2006, de retour sur le Bassin, Grégory recontacte Thierry Renou qui ouvre son propre restaurant à Arcachon. Il sera son second pendant 4 ans et fait partie de l'équipe qui obtient une étoile au Michelin. En 2011, il prend pour la première fois un poste de Chef au P'tit JU, qui fera sa renommée sur le Bassin. Il y reste 4 ans. Là, il crée sa cuisine, son style. Puis en 2015, il décide d'ouvrir son propre restaurant associé à Alvaro et Matthieu, ses deux amis. Grégory devient chef-associé du « Bistro'50 » à Gujan-Mestras. Il y met en avant la localité des produits et le plaisir de partager, sans oublier la qualité et la rigueur qui restent ses maîtres mots.

## Le Bistro'50

« Le Bistro'50 » est un restaurant où il fait bon se retrouver entre amis ou en famille, en terrasse près de l'olivier bicentenaire ou dans la salle au décor raffiné et naturel.

La cuisine est bistronomique mais reste généreuse, avec un menu qui change tous les jours, au fil des saisons. La carte met à l'honneur les produits de la région, les huîtres du Bassin bien sûr, le crabe vert, mais aussi le pigeon de Mios, les asperges, la truffe du pays girondin et le caviar Perlita à Balanos...

Une carte des vins variée, riche en découverte où les vins du grand sud-ouest sont présents. Sans oublier les cocktails qui restent de saison comme la cuisine.

Le souhait de Greg, Alvaro et Matthieu reste le même depuis l'ouverture en 2016, la satisfaction de procurer du plaisir. Ils attachent une grande importance au partage, à la convivialité et la bonne ripaille « sans chichi », dont ils sont incapables de se passer.

Tout près du port et de la plage de La Hume, autour d'un décor pittoresque « Le Bistro'50 » est une étape à ne pas manquer.

**Bistro' 50**  
50 avenue de la Plage, 33470 Gujan-Mestras  
[www.bistro50.fr](http://www.bistro50.fr)



# Brice Tomico

## CHEF

Ce chef de cuisine âgé de 33 ans est originaire de Montauban où il a fait ses classes d'hôtellerie. Puis dès l'âge de 18 ans, il est parti travailler dans diverses maisons prestigieuses. D'abord, à l'Auberge « Ostapé » dirigée à l'origine par le restaurateur Alain Ducasse, au sein du groupe Barrière, à l'hôtel Belle Rives à Juan les Pins sur la Côte d'Azur, chez Alain Llorca à la Colle sur Loup où il a été sous-chef durant 4 ans.

Depuis 2017, il officie aux côtés de Michel Colmenero pour lequel il a fait l'ouverture de ses 4 restaurants : « Le Royal Moulleau » (après ses travaux de rénovation), les deux trattorias de La Teste et Biganos, avant d'arriver au « Saint Ferdinand ». Brice Tomico, y suggère chaque jour selon arrivage, de la queue de lotte, de la daurade royale, du homard ou ce turbot qui se partage avec filetage devant le client.

C'est toute sa créativité qui se révèle dans des plats pouvant marier des saveurs improbables, lesquels lui valent déjà la reconnaissance sur les sites d'avis.

## Le Saint Ferdinand

Le restaurant a ouvert ses portes sur une décoration marine simple et raffinée. Du lieu originel ont été conservées les plans géants des pinasses Dubourdiou qui décoraient déjà les murs avant sa reprise.

C'est un lieu incontournable, le seul restaurant à avoir une terrasse avec vue directe sur les bateaux.

Ici, on favorise les producteurs locaux. « Le Saint Ferdinand » est situé à deux pas de la Criée d'Arcachon ; un lieu que Michel Colménéro, le propriétaire du lieu, fréquente régulièrement pour choisir les poissons de qualité. Et quand il ne trouve pas son bonheur, la Poissonnerie de l'Aiguillon et quelques mareyeurs complètent son marché. L'essentiel est de proposer des produits frais de saison, procurés en circuits courts.

**Le Saint Ferdinand**  
45 boulevard de la Plage - 33120 Arcachon  
<https://lesaintferdinand.fr>



# Olivier Pernerle

## CHEF

Olivier Pernerle officie depuis plus de 10 ans au « Café de la Plage restaurant Chez Pierre ». Il a fait ses débuts avec Antoine Antunes, le chef de Serge Blanco au centre de thalassothérapie d'Hendaye. Il a également fait les beaux jours de la Maison Humblot où, à travers des événements culinaires signés par de grands chefs, il a collaboré avec Alain Passard, Michel Troisgros, Michel Guérard et bien d'autres.

Amateur lui-même de belles tables, sa motivation première est la satisfaction du client. Chose rare, il est entouré dans sa cuisine de 10 collaborateurs présents depuis plus de 10 ans à ses côtés.

« Chez Pierre », on retrouve les grands classiques de la brasserie française (sole grillée, tartare de bœuf, entrecôte), ainsi que des plats signatures à chaque saison avec un travail très pointu sur les garnitures (raviole de langoustines, artichaut et céleri, bouillon corsé de crustacés, ris de veau fumé aux sarments de vigne, siphon de pomme de terre et crème de cèpes, noix de Saint-Jacques rôties et seiches grillées, butternut, topinambour et jus de crabe vert).

A l'occasion de **dinner in the sky®**, Olivier le Chef sera accompagné des talentueux Nicolas Guichard et Christophe Rouquette respectivement second de cuisine et chef pâtissier. Christian Clement, chef plusieurs fois étoilé à la retraite, participera également à l'élaboration d'un plat.

## Café de la Plage - Chez Pierre

« Le Café de la Plage restaurant Chez Pierre » est un lieu de rendez-vous pour les amoureux de gastronomie. Ils pourront y savourer une cuisine aux produits frais dans un lieu institutionnel du Front de Mer de l'élégante Ville d'Arcachon.

La clientèle locale et touristique apprécie cette adresse pour l'accueil et la cuisine d'Olivier Pernerle le chef.

**Café de la plage - Chez Pierre**  
1 boulevard Veyrier Montagnères,  
33120 Arcachon  
<https://cafedelaplage.com/chez-pierre>



## Ha(a)ïtza

La Pâtisserie de Famille

« La Pâtisserie de Famille », écrin de douceur situé juste à l'entrée de l'hôtel Haïtza, accueille tous les gourmands dans un décor poétique où le marbre lumineux, le bois naturel et le béton piqué brut se rencontrent dans une harmonie créative.

Les grands miroirs pivotants, la gourmandise des murs jaune citron ainsi que les tasses géantes qui décorent la pâtisserie nous transportent dans un rêve éveillé entre Lewis Carroll et Walt Disney, qui ravive en chacun une nostalgie enfantine.

Une poésie qui annonce celle des créations du chef pâtissier Antony Prunet.

**La Pâtisserie de Famille**  
1 avenue Louis Gaume,  
33115 Pyla-sur-Mer  
[www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)

# Antony Prunet

## ARTISAN-PÂTISSIER

À 31 ans, Antony Prunet est l'un des pâtissiers les plus prometteurs de France. Champion du monde de canelés en 2012, il a déjà collaboré avec plusieurs grands chefs étoilés.

Il nous invite à redécouvrir tous les grands classiques de la pâtisserie, avec des gâteaux revisités comme des « signatures » au doux parfum de nostalgie : le Paris-Brest rebaptisé « Paris Pyla », le baba au rhum, qui prend la forme du célèbre canelé et le joli nom « Baba(a)ïtza », la célèbre religieuse a pris de la hauteur et surprend les palais par ses saveurs uniques ou encore les bûches de Noël et les œufs de Pâques, des réalisations créatives et gourmandes...

Deux principes essentiels d'Antony Prunet : le premier, les recettes sont réalisées sans sucre ajouté. Le deuxième, se limiter à deux saveurs maximum dans un seul gâteau, afin d'obtenir des goûts francs et authentiques. Le résultat : des pâtisseries goûteuses aux textures fondantes.

Entouré d'une équipe de fidèles et de passionnés, Antony Prunet travaille autant le fond que la forme. Il imagine des créations modernes et visuellement graphiques.



# Benoît Audebert

## ARTISAN-PÂTISSIER

Originaire de Touraine, c'est suite à un stage dans la pâtisserie de son village que Benoît Audebert tombe sous le charme de ce métier. Gourmand de nature et créatif, il se lance dans un CAP pâtissier puis enchaîne avec un C.A.P. chocolatier-confiseur où il développe sa créativité. Il se met alors à participer à des concours, notamment des pièces artistiques en chocolat. Il remporte le 1<sup>er</sup> prix pièce en chocolat catégorie apprenti lors de sa 1<sup>ère</sup> participation et remporte deux autres concours similaires dans la catégorie professionnelle quelques années après.

Dans sa volonté de se perfectionner, il continue de se former et part pour le « Plaza Athénée ». Il y apprend la technicité, la rigueur et l'importance du produit, sous les ordres d'Angelo Mus, champion du monde et MOF Pâtissier. Riche de cette belle expérience, il décide de poser ses valises sur le bassin d'Arcachon et plus précisément au Cap-Ferret, où il travaille une saison chez Fredel afin de créer la gamme d'entremets. Puis, il rejoint l'hôtel 5\* « Ha(a)itza » au Pyla. Une belle expérience, riche en partage où il réussit à enrichir ses connaissances et continue à travailler dans un établissement haut de gamme à l'image de ce qu'il souhaite transmettre dans ses pâtisseries. Après toutes ces belles expériences, il a décidé d'ouvrir sa propre pâtisserie, pour faire découvrir ses créations à la clientèle du Bassin d'Arcachon.

## Pâtisserie

Cette pâtisserie haut de gamme, décorée dans un style épuré et chic, a ouvert ses portes le 2 décembre 2021, en plein cœur d'Arcachon. La clientèle peut profiter d'un grand espace vitré, véritable fenêtre, sur le travail des pâtissiers. La transparence est ici une valeur fondamentale. Tous les produits sont transformés et fabriqués sur place. Le travail du chocolat y est mis en avant avec une gamme de bonbons, de tablettes ainsi que des pâtes à tartiner gourmandes.

La boutique propose un espace Salon de thé où l'on peut découvrir la gamme de thé « Honoris Causa », maître infuseur d'Arcachon, différents cafés et chocolats chauds ainsi que des thés glacés maison.

Les viennoiseries sont conçues avec du beurre AOP quotidiennement. Les pâtisseries sont sans colorant et sans arôme. Le travail avec les producteurs locaux est une priorité dans le choix des matières premières.

**Benoît Audebert**  
4 rue Rhin et Danube  
33120 Arcachon



# Matthieu Guignard

## ARTISAN-PÂTISSIER

Avant de s'installer au Moulleau, Alain Guignard (le père de Matthieu) a cultivé sa passion et enrichi son savoir-faire auprès de son mentor, Jean-Yves Boudon, grand Pâtissier de la belle époque arcachonnaise. Savoir-faire qu'il enseigne à son fils Matthieu.

Pâtissier depuis près de 30 ans, il poursuit l'œuvre de son père, grâce à des recettes jalousement gardées. Mais il ouvre également une nouvelle voie en proposant des créations telles que le gâteau « Notre Dame des Passes », une des spécialités de la Maison.

## Maison Guignard

Fondée depuis plus d'un siècle, « La Pâtisserie Guignard » est située dans le quartier du Moulleau, sur le chemin qui conduit à l'église Notre-Dame-des-Passes, à deux pas de la plage.

Ouverte depuis 1909, elle a vu se succéder plusieurs pâtissiers. C'est en 1989 que le Chef Alain Guignard et sa femme Marie-Angèle s'installent et donnent le nom à « La Pâtisserie Guignard », qui deviendra au fil des décennies, une véritable institution.

En 2020, ce sont leurs enfants, Matthieu et Caroline, qui reprennent le flambeau. Pour affirmer sa position dans le patrimoine arcachonnais, « La Pâtisserie Guignard » devient la « Maison Guignard ».

Depuis plus de 20 ans, père et fils travaillent ensemble à la création de pâtisseries traditionnelles et authentiques. Les matières premières nécessaires à la conception de leurs pâtisseries sont sélectionnées avec soin et leur offrent une qualité sans pareil.

Le succès, le fondant au chocolat, le Notre Dame des Passes, le canelé, les Guignardises, les bandes de tartes aux fruits rouges sont autant de spécialités qui font la fierté de la Maison Guignard.

**Maison Guignard**  
11 avenue Notre-Dame-des-Passes  
33120 Arcachon  
[www.patisserie-guignard.fr](http://www.patisserie-guignard.fr)



# Hasnaâ

## ARTISAN-CHOCOLATIER

Puriste et minutieuse, Hasnaâ a suivi des stages de perfectionnement avec quelques-uns des Meilleurs Ouvriers de France (Serge Granger, Bruno Le Derf, Philippe Parc...). Elle n'utilise aucun conservateur, ni arôme artificiel dans ses recettes. En 2018, elle est la première femme en France à travailler directement depuis la fève de cacao, en « Bean To Bar », un mouvement qui compte pas moins de 30 chocolatiers en France sur les 4 500 professionnels du secteur. Hasnaâ travaille avec des fèves de divers horizons (Tanzanie, Madagascar, Pérou, Inde, Ouganda...), dans une approche éthique et équitable. Les saveurs sont à l'honneur puisque les profils aromatiques de ses chocolats dépendent du travail de ses producteurs (choix des cacaoyers, du terroir, du climat...) et du professionnalisme du torréfacteur, lors de la transformation des fèves en chocolat, dans ses ateliers bordelais.

Chocolatière multi-récompensée, elle a été nommée Chocolatière de l'année 2016 et a remporté en 2021 deux médailles de bronze pour ses tablettes « Bean To Bar », à la finale « Monde » des International Chocolate Awards.

Passionnée, Hasnaâ est toujours en recherche de nouvelles idées et de nouvelles recettes.

# Hasnaâ Chocolats Grands Crus

Hasnaâ, artisan-chocolatier bordelaise, a fondé « Hasnaâ Chocolats Grands Crus » en 2014.

À l'ouverture de sa première boutique, elle était seule à faire la production et la vente. Ses chocolats et sa personnalité ont conquis le cœur des Bordelais. Aujourd'hui, l'entreprise possède un atelier de production, deux boutiques à Bordeaux ainsi qu'une boutique à Arcachon et comptabilise une quinzaine d'employés à temps plein (production, vente dans les différentes boutiques, conditionnement, service commercial et communication). Cette équipe de passionnés veille chaque jour à créer de succulents chocolats pour le plaisir des pupilles et des papilles de leurs clients.

**Hasnaâ Chocolats Grands Crus**  
8 place Lucien de Gracia 33120  
Arcachon <https://hasnaa-chocolats.fr/>



# Pierre Mirgalet

## ARTISAN-PÂTISSIER- CHOCOLATIER

### MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Pierre obtient son C.A.P. pâtissier-chocolatier à 18 ans. Le jeune apprenti se perfectionne alors dans la Pâtisserie Boudon, sur l'Île d'Oléron. S'en suit diverses opportunités en France et à l'étranger, notamment au Brésil. De retour en France, il s'installe à Gujan-Mestras où il ouvre sa pâtisserie avec sa femme, en 1993. En 2007, il remporte le titre de Meilleurs Ouvriers de France. Cette consécration a changé sa vie et sa façon de travailler. « C'était une belle aventure et cela restera mon meilleur souvenir professionnel! » indique-t-il. Le titre lui a ouvert des portes, lui a permis de beaucoup voyager...

Si depuis toujours, la pâtisserie lui permet d'exprimer sa passion, d'allier technicité et créativité. Avec le chocolat, il a rencontré un produit noble, qui le fascine et lui permet d'explorer des ressources infinies. Audacieux, il mélange les saveurs les plus inattendues, pour mettre au point toujours plus de créations originales.

Parmi ses projets, le chocolatier aimerait planter ses propres cacaoyers et améliorer, dans une certaine mesure, la qualité de vie des planteurs. Pourquoi pas au Vénézuéla, son pays de cœur, à suivre...

## Pâtisserie

Si Pierre Mirgalet a ouvert sa pâtisserie en 1993 avec sa femme. Aujourd'hui, son équipe compte 15 à 20 employés et 3 boutiques (Arcachon, La Teste de Buch, Gujan-Mestras).

Dans sa boutique, la gourmandise et l'authenticité sont de mises. On y retrouve les incontournables, tartelettes, religieuses, St Honoré, Paris-Brest... mais aussi des créations originales. Parmi les autres spécialités de Pierre, inspirées des richesses naturelles du Bassin d'Arcachon, on peut citer la plus connue, souvent copiée, le « Pavé de Mestras » ou encore « l'Ostrea » (huîtres en chocolat et nougatine) et le Naissain du bassin (bâtonnet d'amandes caramélisées, pistache le tout enrobé de chocolat noir ou lait). La conception de ses gammes évolue en fonction de la demande et le chef se délecte à choisir les gâteaux qu'il va produire, toujours en privilégiant la fraîcheur.

Côté site marchand et réseaux sociaux, Pierre Mirgalet laisse sa fille gérer...

70 cours de la République  
33470 Gujan-Mestras  
<https://pierremirgalet.fr/>

# Les partenaires



# Informations pratiques

Du 29 juin au 3 juillet, plage des Arbousiers

## *Horaires des déjeuners*

De 11h30 à 13h **ou** de 13h30 à 15h

## *Horaires des dégustations*

De 15h45 à 16h30 **ou** de 17h à 17h45 **ou** de 18h15 à 19h

## *Horaires des dîners*

De 19h45 à 21h15 **ou** de 21h45 à 23h15

Nous mettrons tout en œuvre pour vous assurer une expérience inédite. Les conditions météorologiques sont les seuls paramètres que nous ne pouvons maîtriser...  
Vent et pluie feront peut-être partie de l'aventure. Nous vous recommandons de prévoir une tenue adaptée.

## *Tarifs*

- Déjeuner (mise en bouche, entrée, plat, dessert, vins, café) : 265 euros TTC
- Dîner (mise en bouche, entrée, plat, dessert, vins, café) : 295 euros TTC
- Pause gourmande (pâtisseries et/ou chocolats, vins ou softs) : 75 euros TTC

## *Consignes et conseils*

Taille minimum 1,10m / Poids maximum : 150kg

Pas de sac sur la nacelle

Pas de vestiaire sur place

Un parking vous est réservé à proximité

Prévoyez de quoi vous couvrir

Interdiction de fumer sur la nacelle

## *Réservation obligatoire*

[www.arcachon.com](http://www.arcachon.com)

places limitées

**Infos :** 05 57 52 97 97

