



LONGUETEAU
RHUM AGRICOLE DE LA GUADELOUPE



X

Eloi Spinnler

LONGUETEAU X Eloi Spinnler

LA DISTILLERIE LONGUETEAU ACCUEILLE LE CHEF ELOI SPINNLER EN TANT QU' AMBASSADEUR : UNE RENCONTRE D'HOMMES DE PASSION, ENTRE TRADITION ET GASTRONOMIE RESPONSABLE.

La Maison Longueteau, emblématique distillerie de rhum guadeloupéenne est fière d'annoncer son partenariat avec Eloi Spinnler, chef à la tête du groupe de restaurants BONALOI, comptant deux établissements parisiens Orgueil et Colère. Unis par des valeurs humaines fortes, ce partenariat met à l'honneur l'excellence du terroir, le savoir-faire, l'innovation et un profond respect pour l'environnement.



COLÈRE
COLÈRE
COLÈRE
COLÈRE

Trente-neuf BISTROT *me Richer*
PARIS 9



À partir de janvier 2025, les rhums Longueateau figureront à la carte des deux établissements d'Eloi Spinnler. Cette collaboration prometteuse mettra en lumière des plats raffinés et des cocktails signature, élaborés autour des Rhums Longueateau. L'approche se distingue par une créativité audacieuse, un respect minutieux des produits, et un engagement profond en faveur de l'environnement.

Ce partenariat offrira également des moments de dégustation uniques, mettant en lumière la diversité et la complexité des rhums Longueateau. Une rencontre entre deux visions engagées pour le goût, l'innovation et la durabilité.



Eloi Spinnler, chef reconnu pour sa cuisine responsable, met un accent particulier sur la gestion zéro déchet et la valorisation des produits locaux. Cette démarche rejoint les valeurs de la Maison Longueteau, qui s'efforce de produire un rhum d'exception tout en respectant la nature et l'héritage guadeloupéen.

La Maison Longueteau tient à ancrer le rhum agricole au cœur de la gastronomie française, convaincue que ces deux univers se complètent parfaitement. Si le rhum, en tant que produit d'exception est déjà apprécié par les connaisseurs, il mérite de se faire une place plus large dans la cuisine française contemporaine, où il apporte une richesse de saveurs et ouvre le champ de la créativité. En travaillant avec un chef reconnu pour son approche moderne de la gastronomie, la maison Longueteau souhaite créer un réel impacte pour faire évoluer le secteur en ce sens.

Cette collaboration permet ainsi de concilier plaisir, durabilité et innovation, tout en célébrant un patrimoine culinaire et culturel commun.



LONGUETEAU X Eloi Spinnler

LA DISTILLERIE LONGUETEAU : une passion, un savoir-faire, une famille.

Fondée en 1895, la distillerie Longueteau, qui fête ses 130 ans cette année, est l'une des plus anciennes de Guadeloupe. La Maison se distingue par la qualité de ses rhums agricoles, produits à partir de cannes à sucre cultivées avec soin sur ses propres terres. Dirigée par la famille Longueteau depuis 4 (Mon père c'est la 4ème, donc 4 je pense)générations, la Distillerie allie tradition et innovation pour créer des rhums authentiques.

ELOI SPINNLER : un chef engagé pour une cuisine zéro déchet et responsable.

ELOI SPINNLER : un parcours pluriel et prestigieux.

Originaire de Chalon sur Saône, Eloi Spinnier grandit dans une famille où l'on célèbre le plaisir des repas partagés. «Mes premiers souvenirs de bons repas sont associés à ma grand-mère, et mes premiers plaisirs en cuisine remontent aux mercredis après-midi enfant. lorsque je préparais le déjeuner pour mon petit frère. Plus tard, au lycée, j'ai également pris beaucoup de plaisir à recevoir des amis à la maison et à leur préparer des plats avec un budget limite» précise t-il. C'est à 13 ans qu'il entre à l'école Ferrandi où il y passera 7 années. Pendant son apprentissage.

Eloi fait ses armes au sein d'établissements et de palaces de renom, de Paris à Melbourne, avec des restaurants tels que La Tour d'Argent*, ceux du groupe Alain Ducasse (Plaza Athénée à Paris, The Dorchester*** à Londres) et d'autres plus bistronomiques comme Plantxa par Juan Arbelaez et le Club de Direction L'Oréal. Il débute sa carrière de chef au restaurant Maya puis au Zebra et se lance ensuite à son compte pour ouvrir Orgueil (20 000 couverts au premier semestre 2024). C'est avec l'un de ses amis et associés, Benoît Piante, qu'il poursuit son projet avec l'ouverture de Colère à la rentrée 2024 et la création du groupe Bonaloi.

Pour rompre avec le management militaire souvent appliqué en cuisine, Eloi Spinnler a décidé de se faire coacher afin de ne pas reproduire les méthodes autoritaires qu'il a lui-même connues durant son apprentissage. Il instaure dans les cuisines d'Orgueil et de Colère un environnement de travail bienveillant et fait de son équipe une véritable communauté soudée et motivées.

