



LE PALAIS GALLIEN

HÔTEL & SPA



*Le Chef Oli Williamson vient
twister la gastronomie française
à La Table de Montaigne –
Le Palais Gallien ******

144 rue Abbé de l'Épée, Bordeaux



LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

À Bordeaux, l'hôtel Le Palais Gallien***** confie les cuisines de son restaurant gastronomique La Table de Montaigne au Chef Oli Williamson, étoile montante de la scène culinaire internationale.

« Nous exprimons notre fierté et enthousiasme quant à cette collaboration exceptionnelle avec le Chef Oli Williamson, figure emblématique de la scène gastronomique. Son expérience exceptionnelle et son talent incontestable enrichiront notre engagement envers l'excellence et le luxe dans l'expérience culinaire de nos clients. Je suis convaincu qu'il apportera avec lui un savoir-faire unique, et sa passion pour l'innovation gastronomique et son engagement envers la qualité, qui reflètent parfaitement les valeurs qui font la réputation du groupe LBHC » souligne Bastien Deschamps - Directeur Général LBHC, aux prémices de cette collaboration.

Un regard neuf sur les classiques de la cuisine française

C'est un transfert des plus prometteurs. À 33 ans, le Chef britannique Oli Williamson, lauréat du prestigieux concours Roux Scholarship en 2021, arrive à Bordeaux après trois années comme Chef de cuisine au restaurant The Fat Duck à Bray (3 macarons Michelin) et deux ans comme Chef pâtissier au restaurant The Green House à Londres (2 macarons Michelin). Son défi : partager une interprétation personnelle et responsable des classiques de la gastronomie française.

« Ayant déjà travaillé dans certains des meilleurs restaurants du monde, j'ai l'impression que le moment est venu d'utiliser les compétences acquises pour développer ma propre cuisine » confie le Chef, qui n'en est pas à sa première expatriation.

Passé par les cuisines du restaurant Benu à San Francisco (3 macarons Michelin) et celles du restaurant Zén à Singapour (3 macarons Michelin), il est rompu au métissage des influences. Un atout qu'il souhaite employer pour *« mettre en valeurs des produits et techniques de France »*. Et c'est avec toute l'expérience acquise au sein du restaurant pop-up wastED, conçu pour sensibiliser à la question du gaspillage alimentaire, qu'il souhaite : *« Travailler avec des producteurs et des collègues partageant un état d'esprit similaire et conscient, autant que la passion des meilleurs produits »*.





Le chef Williamson exprimera ses créations à travers deux menus: «Écriture» en 7 chapitres et «Signature» en 9 chapitres. A découvrir, le «Parfait», foie de volaille, grenade et poivre de Sichuan ; le «Gunkan», maquereau, pomme et moutarde anglaise ; la «Tartelette» de légumes grillés, jeunes pousses et jalapeño ; le «Cru», bar, concombre, chou-rave et main de Bouddha ; le «Velouté», chou-fleur, cheddar et truffe noire ; les «Saint-Jacques grillées», poireau caramélisé, punzu, caviar, lard de Colonnata ; le «Pigeon farci» , potimarron aux épices, Umeboshi, shiitake et sauce maître chinoise ; la «Poire Passe-Crassane», thé au jasmin, yaourt et poiré ; le «Chocolat noir», café, pignons de pin, vanille et huile d'olive ; le «Cheesecake», fruit de la passion et tagète ou encore, le «Chocolat au lait», feuilletine et grué de cacao.

Un parcours sans faute et un engagement qui promettent un bel avenir à La Table de Montaigne.

3 bonnes raisons de suivre le Chef Oli Williamson à La Table de Montaigne

- Il a remporté en 2021 le prix Roux Scholarship, le plus prestigieux concours gastronomique outre-Manche.
- Au fil d'un parcours semé d'étoiles, il s'est formé à toutes les facettes de la haute-cuisine internationale. Dernièrement Chef de cuisine dans le très créatif restaurant The Fat Duck à Bray (3 macarons Michelin), il a aussi été Chef pâtissier du non moins prestigieux restaurant The Green House à Londres (2 macarons Michelin).
- C'est un cuisinier engagé dans le respect du produit et des ressources. Il s'est notamment illustré dans le projet wastED consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire.





*À propos Le Palais Gallien ******

Niché dans un ancien hôtel particulier érigé à la demande d'un armateur bordelais, Le Palais Gallien***** offre un emplacement idéal pour partir à la rencontre de la Belle Endormie.

Montaigne, Montesquieu et Mauriac, les trois philosophes et écrivains emblématiques de Bordeaux ont inspiré l'esprit des lieux et incarnent tour à tour chacun de ses trois bâtiments.

Plus qu'un hôtel de luxe, Le Palais Gallien***** est aussi un lieu incontournable de la vie bordelaise. Articulé autour de la cour-jardin, le restaurant gastronomique La Table de Montaigne partage un cadre intimiste et chaleureux et l'ambition de proposer des mets aussi raffinés que l'était la plume du célèbre philosophe.



LE PALAIS GALLIEN

HÔTEL & SPA

