

OUVERTURE DE

# Dialogues



LE NOUVEAU RESTAURANT BIARROT  
DU CHEF ADRIEN ZEDDA ET DE THOMAS BOUANICH,  
OÙ CONVERSENT INFLUENCES VÉGÉTALES ET MARINES

Après avoir conquis Lyon avec Culina Hortus, élu meilleur restaurant végétarien du monde en 2020 par We're Smart, c'est au numéro 11 de la rue Helder de Biarritz, à quelques encablures de l'océan et en lieu et place du feu EPOQ, qu'Adrien Zedda et Thomas Bouanich ont posé leurs valises pour ouvrir DIALOGUES. Un lieu de vie articulé autour de deux univers, la table du chef et la cave à manger, animés d'une même volonté: celle de proposer une cuisine végétale et marine de haute volée, responsable et engagée, dans le cadre stimulant de la scène gastronomique locale.

# DUO D'INITIÉS



Si beaucoup découvrent Adrien Zedda en 2014, lorsqu'il participe à 17 ans seulement la première saison de l'émission Objectif Top Chef, son histoire avec la cuisine commence bien plus tôt. Issu d'une famille où la cuisine occupe une place centrale, c'est auprès du chef étoilé Julien Thomasson, aux Ambassadeurs, qu'il forge ses premières armes et reçoit en héritage une passion profonde pour la gastronomie.

En 2016, à l'autre bout du monde, Adrien trouve sa voie. Alors sous-chef au Royal Mail Hotel de Melbourne, en Australie, il y développe une cuisine végétale, précise et responsable. Huit mois durant, il affine son identité culinaire et s'ouvre à une nouvelle manière de penser la restauration, en lien étroit avec la nature et le vivant.

À son retour en France, Adrien prend les rênes des cuisines de Victoire & Thomas, à Lyon. Le restaurant a été fondé par Thomas Bouanich, un passionné de gastronomie, de vins et de spiritueux. D'abord engagé dans des études de médecine et de kinésithérapie, il décide de se consacrer à sa passion en intégrant le MBA de Vatel Lyon. Curieux et ouvert sur le monde, il parcourt le globe pour nourrir sa vision de l'hospitalité. Le Japon, le Sénégal et l'Argentine – dont les vins le marquent profondément – influencent durablement son approche. De ce parcours éclectique naît une conception de la restauration fondée sur l'échange, une cuisine de partage, conviviale et ouverte sur le monde.

Ensemble, en 2018, Thomas et Adrien fondent Culina Hortus, une table végétarienne ambitieuse dans l'hyper centre de Lyon, qui célèbre une cuisine du potager et revisite les codes du genre. Le succès est immédiat : en terre de bouchons, ils décrochent deux toques au Gault&Millau, le Trophée Jeune Talent 2020, et une consécration internationale lorsque l'établissement est sacré meilleur restaurant végétarien du monde par We're Smart, la même année.

# L'ART DE LA CONVERSATION



Portés par l'envie d'offrir un cadre de vie de qualité à leurs familles respectives et de se confronter à un territoire gastronomique stimulant, Adrien et Thomas choisissent Biarritz, que Thomas connaît bien pour avoir travaillé il y a quelques années à l'Hôtel du Palais, pour écrire ce nouveau chapitre de leurs pérégrinations gastronomiques.

DIALOGUES puise son sens dans la richesse des échanges qui s'y tissent à chaque instant. À la croisée des chemins entre les savoir-faire d'Adrien Zedda et de Thomas Bouanich, le restaurant se veut avant tout un lieu où un dialogue permanent se joue à plusieurs niveaux : entre les deux associés, mais aussi entre la cuisine et celles et ceux qui la savourent.

Ici, chaque plat devient une conversation avec le produit, un échange respectueux entre le chef et la matière vivante, renouvelé à chaque saison. À Biarritz, ville ouverte sur l'océan, ce dialogue s'enrichit naturellement d'une résonance particulière entre le végétal et le monde marin, invitant la mer et le potager à parler d'une même voix.

Cette philosophie s'incarne aussi dans le lien étroit qu'Adrien et Thomas ont toujours eu à cœur de mettre en œuvre avec les producteurs, afin de faire découvrir leur savoir-faire, d'en valoriser la singularité, et de contribuer à la préservation d'appellations menacées.

Chaque assiette, chaque verre de vin devient alors une proposition d'échange, un moment où l'hospitalité et la gastronomie se rencontrent dans une forme de convivialité essentielle.

# DIALOGUES

# DEUX ESPACES AU DIAPASON

Chez DIALOGUES, la conversation se prolonge à travers deux espaces aux ambiances distinctes, mais unis par une même inspiration : le végétal et le marin.

D'un côté, la table du Chef, écrin intimiste de 30 couverts (dont 5 servis au comptoir par la cuisine) offre une expérience gastronomique singulière. On y savoure une partition raffinée où les végétaux mènent la danse, tandis que les notes marines s'invitent en contrepoint, comme une touche iodée inspirée des jardins de la mer.

En parallèle de cette scène gastronomique, la cave à manger propose une ambiance plus libre et spontanée. Elle se fait un terrain d'échanges joyeux autour du vin, du partage et de la découverte. Dès 18h, on s'y retrouve entre amis, en famille, ou en amoureux autour d'un verre, d'une très belle bouteille, ou d'un cocktail. Une cuisine de partage fait ici écho à la cave : quelques assiettes végétales et iodées, bien pensées et inspirées, pour dialoguer harmonieusement avec chaque verre.

Pour conclure cette conversation sur une note sucrée, c'est la cheffe Margaux Boisson, qui était déjà aux commandes de la pâtisserie chez Culina Hortus, qui signe les desserts des deux espaces.



# SOLIDES LIQUIDES

Voilà bientôt 7 ans que Thomas travaille à la constitution d'une cave unique en son genre, fruit d'années de patience et de passion, à la rencontre des vignerons. Dès l'ouverture, ce sont près de 500 références, soigneusement sélectionnées qui s'y côtoient. On y trouve aussi bien des allocations prestigieuses, des vins français et étrangers, classiques et naturels. La carte fait également la part belle aux spiritueux, entre whiskies japonais, chartreuses et autres eaux-de-vie d'exception. Une offre en perpétuelle évolution, pensée comme une discussion ouverte sur de nouvelles découvertes à chaque visite.

---

## Dialogues

11, rue Helder  
64200 BIARRITZ  
La Table du Chef

Du mardi au samedi soir, et du jeudi au dimanche midi

Le soir deux menus au choix : un végétal, un marin & végétal ;  
la même proposition plus succincte au déjeuner.

La Cave à Manger  
Du mardi au samedi soir, dès 18h  
À la carte : une dizaine d'assiettes à partager

@dialoguesbiarritz

---