



Jean Paul GAULTIER

Elu 'Meilleur chef de cuisine d'hôtels du Monde' Awards 2005.

Chef de cuisine à l'Hôtel du Palais depuis 1991, c'est dans ce cadre magnifique que Jean- Marie Gaultier propose une cuisine raffinée et inventive, où les produits locaux sont déclinés en mille et une saveurs.

Meilleur ouvrier de France en Mars 1991, il eut le privilège de se voir remettre cette haute distinction par le Président de la République François Mitterrand.

Entre autres nombreuses prestations (semaines culinaires, festivals de gastronomie, Président d'honneur de concours internationaux, etc, etc. , Jean-Marie Gautier confectionna quelques célèbres repas tels que : le Sommet Européen des Ministres du Marché Intérieur en Mars 1995, le sommet des chefs d'Etats Africains en Novembre 1994 à Biarritz ou le dîner offert au Prince de Galles par la Ville en août 1995, ou encore en octobre 2000 le sommet Européen des chefs d'Etat à Biarritz.

La Villa Eugénie, restaurant **une étoile au Guide Michelin** propose une cuisine riche et savoureuse, où Jean-Marie Gautier et sa brigade font la part belle aux produits de l'océan tout proche et de la région

Hôtel du Palais
1 Avenue de l'Impératrice
64200 BIARRITZ
Tél : +33 (0)5 59 41 64 00
www.hotel-du-palais.com



Patrice DEMANGEL

Ce chef originaire des Vosges, est cadet d'une famille de sept enfants, son amour pour sa mère l'a conduit à passer la majeure partie de son temps avec elle en cuisine. Bonne cuisinière, elle lui a inculqué les rudiments de l'art culinaire. Issu d'un milieu familial simple, il aimait à régaler l'ensemble de sa famille dès l'âge de sept ans !

Patrice Demangel a acquis une solide expérience dans son ' Tour de France ' de la gastronomie française où il découvre la création gastronomique et l'art de la composition auprès des plus grands, comme Christian Willer (actuel chef du Martinez à Cannes) ou Gérard Boyer mais aussi Marc Meneau, célèbres chefs de la haute gastronomie française (3 Macarons Michelin).

Il passera ensuite 3 années de collaboration et de complicité culinaire auprès de André Gatüzère en qualité de second au **Sofitel Thalassa Miramar** avant de prendre lui même les commandes de sa cuisine.

Il développe un grand intérêt pour la cuisine « basses calories » qu'il considère particulièrement imaginative.

Il se démarque par une cuisine basée sur les produits locaux qu'il marie simplement pour garder une saveur prononcée de chaque ingrédient et produit qu'il utilise et accompagne ses compositions de jus plutôt que de sauces.

Sofitel Biarritz Miramar Thalassa
13 Rue Louison Bobet
64200 Biarritz
Tél : +33(0)5 59 41 30 01
<http://www.accorthalassa.com>



André Gaüzère

André Gaüzère a fait école dans les plus grandes cuisines gastronomiques de France : l'Archestrate, le Crillon, La Flamberge, le Royal Monceau, etc.

Il fut, entre autres, le précurseur de la cuisine minceur avec le lancement d'un restaurant 'Basses calories' en 1982 à l'hôtel Miramar, avec la complicité de Louison Bobet (créateur de l'institut de Thalassothérapie de Biarritz).

Il fut régulièrement cité par la presse gastronomique comme le 'roi du menu minceur'. Parution en 1989 aux éditions Flammarion de son livre 'La Grande Cuisine Allégée d'André Gaüzère', et lance en 1988, l'école de cuisine basses-calories, à l'hôtel Miramar.

Mais sa grande passion reste l'art de la gastronomie et aujourd'hui, il vole de ses propres ailes, avec un savoir-faire indéniable.

En effet, il dirige son propre restaurant dans le cadre chaleureux d'une ferme basque restaurée. Un joli coin de campagne, une vue magnifique sur la chaîne des Pyrénées et le village d'Arbonne, où il propose la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest, '**Campagne et Gourmandise**' porte bien son nom. Le résultat est un franc succès, récompensé dès la première année par les meilleures critiques culinaires.

Campagne et Gourmandise
Avenue Alan Seeger
64200 Biarritz
Tél : 05 59 41 10 11

www.campagneetgourmandise.com



Andrée et Stéphane Rosier

Andrée et Stéphane Rosier ont repris le restaurant Les Platanes. Andrée, première femme élue Meilleur ouvrier de France cuisine 2007, ancien chef de partie de l'Hôtel du Palais, Stéphane, son mari, ancien bras droit de Jean Marie Gautier, à l'Hôtel du Palais vous accueillent dans leur restaurant **une étoile au Guide Michelin**, en misant sur une décoration épurée et contemporaine. La nouvelle équipe propose une cuisine du marché authentique, la carte est basée sur le poisson: thon grillé, pavé de merlu, lotte, rougets farcis. Andrée et Stéphane vous proposent de découvrir et goûter leur cuisine : Un menu d'appel le midi à 40 €, une carte qui change chaque semaine et un menu dégustation poissons à 70 €. Cet été le restaurant sera ouvert tous les soirs

Les Rosiers
32 avenue Beau Soleil
64 200 BIARRITZ, Tél. 05 59 23 13 68

<http://www.restaurant-lesrosiers.fr>



Philippe Lafargue

Juste une petite maison biarrote, un peu bohème mais contemporaine et très chaleureuse, **Philippe et Servane** reçoivent à cette adresse confidentielle une clientèle d'initiés. Lui, donne à sa cuisine au four à bois une tessiture détonante, décomplexée, totalement instinctive basée sur la qualité des produits, l'équilibre des saveurs, élégance et originalité des compositions. Côté technique, le style est maîtrisé pour que Philippe s'exprime en toute liberté.

La carte est courte mais dense, ludique, audacieuse.

Philippe ira faire germer à la chaleur d'autres traditions culinaires, aux antipodes.

Mais l'exigence des racines se manifestant, c'est en France que le cuisinier veut devenir restaurateur. C'est à Biarritz, entre hippodrome et lac, à l'écart du tapage, qu'il casse les murs d'une vieille maison, pour accueillir ses hôtes jusque dans la cuisine. Pas de zone interdite. Tout se voit, se respire. Les feux s'allument, le jardin fleurit, la terrasse s'enseille auprès du potager, le talent s'exerce.

La prophétie du Maître peut se réaliser. Philippe & Servane dans un sourire nous invite à la partager.
Nommé Chef Révélation en 2006

Restaurant Chez Philippe
30, Avenue Lac Marion
64200 Biarritz
Tél : 05 59 23 13 12
www.restaurant-biarritz.com