



Un Nouveau Chef pour le Grand Hôtel Thalasso & Spa Christophe Grosjean

Christophe Grosjean est né il y a 39 ans à Vesoul, en Franche-Comté où sa grand-mère était agricultrice et lui a inculqué le goût du produit frais.

Par un hasard de circonstance, il se retrouve à 15 ans en cuisine. En contrat d'apprentissage dans une maison étoilée du Puy-en-Velay, il apprend rigueur et technique auprès d'un chef belge, grand saucier.

Il poursuit sa découverte du métier en tant que chef de partie au Chabichou à Courchevel, deux étoiles.

Il rejoint ensuite les frères Pourcel à Montpellier durant deux années. L'équipe passe alors de 2 à 3 étoiles.

Puis en 2000, c'est le grand voyage : les Etats-Unis, en Californie, cette fois en tant que chef exécutif au Bernardus Lodge à Carmel. Il a la responsabilité d'une grande brigade de plus de 30 cuisiniers de six nationalités différentes et dirige les cuisines de deux restaurants, un gastronomique et un bistrot français.

Après 8 années passées dans cette maison il intègre une autre belle adresse à Carmel, l'Auberge Carmel, magnifique Relais & Châteaux où il obtiendra en 2009 le titre prestigieux du « Top Ten New Restaurant 2009 » au Gayot Guide et sera noté 28/30 sur le guide Zagat.

Fort de cette expérience de dix années aux Etats Unis, il rejoint le Pays Basque en 2010 à la tête des cuisines du Château de Brindos. Grâce à son travail, sa constance et sa sincérité dans ses assiettes il décroche en 2013 son étoile.

Parce qu'il aime son métier plus que tout et les nouveaux challenges, Christophe Grosjean a rejoint depuis le mois de mai l'équipe du **Grand Hôtel Thalasso & Spa**. L'hôtel venant d'être intégralement rénové, il s'installe dans une cuisine ouverte toute neuve d'où il pianote des notes légères et savoureuses dévoilant une cuisine raffinée, généreuse et spontanée.

.../...





Côté cuisine gourmande il fait côtoyer des saveurs terre et mer autour d'une cuisine créative et authentique au service des produits du Sud-Ouest et tout particulièrement du Pays Basque. Tout un art qui éveillera et ravira vos papilles.

- Chipiron déstructuré, en risotto et pomme de terre, émulsion de beurre d'algues Bordier
- Merlu cuit au plat, fenouil braisé, tomates compotées, purée de basilic
- Caille de Monsieur Duplantier, rôtie sur os, mousserons

Côté cuisine Détox, il affiche sa volonté de pratiquer une cuisine technique, goûteuse et allégée où il fait une part belle aux produits bio, sans gluten ou lactose. Ses acquis, renforcés par une formation chez Michel Guérard sur la nutrition durable, et en collaboration avec le nutritionniste de l'hôtel, lui permettent de proposer une cuisine qui redonne vitalité, rend mince et améliore le bien-être tout en étant une véritable dégustation culinaire.

Pour le côté douceur, les desserts signature de Benjamin Storar, chef pâtissier et fidèle au Grand Hôtel depuis 2010, apportent à la fois douceur, légèreté et gourmandise. Il est le créateur de merveilles sucrées à déguster quotidiennement.

Les saveurs sont sublimées par les vins choisis par notre Chef Sommelier



Les Formules du Restaurant L'Océan :

Une carte de saison est proposée tous les jours avec deux formules pour le déjeuner (entrée/plat à 55 € & entrée/plat/dessert à 65 €) pour le dîner (menu découverte 4 plats 80€ & menu création 6 plats 105€)

S'ajoute à cette belle carte, deux menus du jour dont un spécial Detox indiquant les apports caloriques avec une formule entrée/plat/dessert à 55 €.

Les Enfants sont aussi nos invités à la Table de l'Océan. De 4 à 12 ans, nous leur proposons un délicieux menu du jour à 25 € ; Polenta de maïs frais, pop-corn, crevettes ou bien encore filet de bœuf, frites aux 3 couleurs et pour le sucré, macaron mousse de fraise taggada, fraise fraîche. Une carte «kids snacking» est également disponible avec des suggestions pour ces petits gastronomes (de 8 à 13 € le plat).

Enfin, pour les petits creux de la journée de 12h à 17h le chef vous propose une **Carte snacking « Chic & Diet »** du côté du bar le Clipper. Au salon ou en terrasse, une carte courte mais délicieuse comblera vos attentes ; Carpaccio de poisson de nos côtes, jeunes pousses bio, marinade aux saveurs asiatiques, Rouelles de chipirons snackées, courgettes à la plancha et purée de piquillos, dégustation de fromages locaux etc...

