

Communiqué presse février 2017

## Le Restaurant du Grand Hôtel Thalasso Spa « L'OCEAN » dans les étoiles...

Le Chef Christophe Grosjean aux commandes du restaurant L'OCÉAN depuis juin 2015 au Grand Hôtel Thalasso & Spa de Saint-Jean-de-Luz vient de décrocher une étoile au Guide Michelin.



### DÉFI RÉUSSI...

Après 18 mois d'ouverture suite à la rénovation du Grand Hotel Thalasso & Spa situé face à la baie de Saint Jean de Luz, le chef Christophe Grosjean a su imposer sa cuisine légère et créative allant à l'essentiel. Poissons de ligne locaux, légumes de saison et produits issus des fermes environnantes se retrouvent dans une cuisine goûteuse et authentique.

Le chef résume sa philosophie de la cuisine par ce qu'il appelle les trois « AS » : « Acidité, Assaisonnement, Aspect, et ce toujours dans cet ordre. L'Acidité : équilibre un plat et donne envie d'y retourner ; L'Assaisonnement : relève le produit et exalte les saveurs ; L'Aspect : enthousiasme l'œil et éveille les sens ».

Ses créations et particulièrement ses plats « signature » comme « L'Huître Gillardeau encapsulée dans son eau, cresson, citron au sel » ou le « Chipiron déstructuré en texture, beurre aux algues Bordier » traduisent parfaitement sa vision.



### LE CHEF CHRISTOPHE GROSJEAN RÉITÈRE

Juste récompense pour ce Franc-Comtois qui avait déjà décroché sa première étoile au Château de Brindos à Anglet en 2013.

Aujourd'hui au sein du restaurant L'Océan, le chef Grosjean propose avec sa brigade une carte gastronomique rythmée par :

- la saisonnalité (de nouveaux plats se dévoilent tous les trois mois)
- la richesse de la région grâce à des producteurs locaux fidèles et passionnés

Le tout réinterprété par sa créativité et sa maîtrise.



Par ailleurs, persuadé que gastronomie et légèreté sont compatibles, il relève chaque jour un challenge, en imaginant des recettes en deux versions, gastronomique et détox.



Pour Christophe, le parti-pris « diététique » en accord avec l'hôtel et la Thalasso Spa, n'est pas un frein à la gourmandise et réalise avec prouesse des plats sans gluten et sans lactose. Comme d'autres Chefs, il démontre avec talent que la dichotomie entre "sans gluten" et haute gastronomie est aujourd'hui certainement résolue.

Sa table se veut gourmande mais aussi engagée.



Les pâtisseries reflètent également sa vision, à savoir raisonnablement sucrées tout en faisant la part belle aux fruits et aux différentes textures.

*« Le dessert a toute sa place, il termine l'expérience culinaire. Il se doit d'être dans la continuité du diner, en légèreté et en saveur. Par exemple notre sphère ganache chocolat noir, glace à la truffe noire Tuber Melanostorum, confit de coings surprend et finalise en douceur la dégustation. »*

Le tout accompagné d'une carte des vins riche et variée (plus de 500 références), présentée par Béranger Carsana, Chef Sommelier. Elle met en valeur une très belle sélection de vins au verre par plus d'une vingtaine de références. Les vins biologiques ne sont pas en reste sur la carte et viennent soutenir l'esprit « Equilibre » de la cuisine.



### UN LIEU MAGIQUE : L'Océan

Magnifique rotonde baignée par la lumière, prolongée par une terrasse en teck face à la baie de Saint-Jean-de-Luz, le restaurant L'Océan offre une vue panoramique sur l'océan, la colline de Sainte-Barbe et le fort de Socoa.

La salle de restaurant, la cuisine ouverte et la carte créative du chef s'associent à merveille à la bâtisse historique de l'hôtel, datant de 1909 et entièrement rénovée en 2015, au charme art déco.



L'hôtel dispose de 52 chambres et suites avec vue sur l'océan. Véritable palais de lumière et de quiétude, l'établissement propose également un centre de Thalasso & Spa unique, Loreamar. Face à l'Océan, un havre de bien-être exclusif proposant des soins et des cures sur mesure.



#### Grand Hôtel Thalasso & Spa

43 boulevard Thiers - 64500 Saint Jean de Luz  
Tel + 33(0)5 59 26 35 36 - Fax +33(0)5 59 51 99 84

[www.luzgrandhotel.fr](http://www.luzgrandhotel.fr)

Marine Lieber – Contact Presse

[commercial@luzgrandhotel.fr](mailto:commercial@luzgrandhotel.fr) - 05 59 85 23 23 - 06 01 02 07 83