



Alexandre SOULIER, un nouveau Chef au Grand Hôtel Thalasso & Spa *****

Passionné par le métier de Chef de cuisine, amoureux du Pays Basque et de ses richesses gastronomiques, Alexandre SOULIER prend les commandes des cuisines du Grand Hôtel Thalasso & Spa le 3 avril 2018.

Sa passion : revisiter et magnifier les produits locaux

Son envie : émerveiller ses hôtes grâce à des plats originaux et savoureux

Son rêve : atteindre les étoiles

Ce qu'il aime : rechercher continuellement de nouvelles saveurs gustatives

Alexandre SOULIER est un jeune Chef de 31 ans, ambitieux au parcours prestigieux dans des maisons étoilées aux chefs de renom : Thierry MARX, Yoann CONTE, Alain PERRILLAT, Anne-Sophie PIC, Fabien LEFEBVRE et pour finir Nicolas BOROMBO.

Aujourd'hui il relève le défi de prendre les commandes des cuisines du Grand Hôtel Thalasso & Spa et succède ainsi au Chef Christophe GROSJEAN.

Son parcours est très complet et lui permet de proposer aujourd'hui une cuisine reconnue et de qualité.

A la fin de ses études il rejoint l'équipe de Thierry MARX en 2006 au Château Cordeillan-Bages ** à Pauillac où il apprend la cuisine moléculaire à la fois en sucré et en salé.

Puis après une année à Chamonix au Jardin du Mont Blanc auprès de Yoann CONTE comme Second Pâtissier, il intègre en 2009, les équipes d'Alain PERRILLAT au restaurant Atmosphères * où il accèdera rapidement au poste de Second de cuisine.

En 2013, il devient Chef de Partie chaud au restaurant Gastronomique de la Maison PIC *** auprès d'Anne-Sophie PIC et accède après quelques mois au poste de Chef du bistrot le 7. Il y découvrira une cuisine créative, légère et raffinée.

En 2014, Fabien LEFEBVRE MOF 2004 recrute Alexandre comme Sous-Chef au Restaurant Octopus * à Béziers, où, il se perfectionne à la cuisine classique revisité et apprend l'exigence du travail technique et inventif.



Début 2017, il rejoint Nicolas BOROMBO comme Sous-Chef au Restaurant Le Kaiku * à Saint Jean de Luz. Il y développe une cuisine du marché, magnifiant et revisitant les produits du Pays Basque.

Passionné dès son plus jeune âge par la cuisine et la pâtisserie, Alexandre SOULIER a toujours su relever les défis culinaires des différentes maisons d'excellence où il a travaillé et saura sans aucun doute faire perdurer l'histoire gastronomique du Grand Hôtel Thalasso & Spa dont la renommée est reconnue depuis de longues années.

Un mixage d'influences culinaires...