

HÔTEL HA(A)ÏTZA

Pyla-sur-Mer



Le chef Stéphane Carrade récompensé d'une deuxième étoile !

Le Skiff Club





Stéphane Carrade, incontournable chef du Skiff Club, restaurant du mythique hôtel Ha(a)ïtza, vient tout juste d'être honoré d'une deuxième étoile par le Guide Michelin 2020.

L' amour du chef Stéphane Carrade, originaire du Béarn, pour la cuisine est née d'un héritage de fortes valeurs familiales, transmises dès l'âge de 5 ans par sa grand-mère dans lequel les concepts de partage et de convivialité sont profondément ancrés.

“Chaque plat correspond à un souvenir personnel, il y a toujours un fil conducteur dans leur conception et une histoire à raconter jusqu'à son aboutissement.”

Tout au long de sa carrière, la patience et le travail quotidien ont fait leur oeuvre et l'ont conduit à exécuter une cuisine d'auteur qui illustre et rend hommage à ce territoire qu'il aime tant.

Le goût des souvenirs de vacances de son enfance au Moulleau le rattrapent, et il ne tarde pas à répondre à l'appel de William Techoueyres pour rejoindre l'équipage du restaurant de l'Hôtel Ha(a)ïtza au Pyla qui ouvre ses portes à l'été 2016.

Le chef obtient une première étoile après seulement 6 mois d'activité !

À présent, le voilà bien arrimé au “Skiff Club”, pour lequel il se livre à de jolis exercices de style et transpose sa force créative dans ce lieu si paisible et inspirant.

Cette deuxième étoile est la preuve incontestable de son talent : accompagné de Simon Verger, son maître d'hôtel et Meilleur Ouvrier de France, tel un compositeur, il interprète un ballet gourmand.



Carotte biologique confite au jus d'orange infusé à la muscade, greuil de brebis givré, confiture de miel à l'huile d'olive, marmelade d'orange sanguine et notes de tagète...



*Dessert signature du Skiff Club
Accord chocolat du Pérou, Cognac et bois de chêne.*



Dans un univers pensé et imaginé à mi-chemin entre le petit chantier naval et le yacht club local le restaurant déploie son service dans une impressionnante véranda attenante au Grand salon. Il y règne une ambiance élégante et familiale, légèrement surannée comme dans ces lieux de caractère qui ont toujours existé.

Les skiffs, ces bateaux à la voile légère, sont suspendus à la charpente blanche de la véranda. Ces embarcations flottent au dessus des tables, et plantent un décor atypique apprécié des convives.

Exposés aux murs : chapeaux de canotier, photographies d'entraînements et de courses nautiques évoquent les heures fières des succès d'antan.

Le chef Stéphane Carrade défend une philosophie de la cuisine construite autour de la gourmandise et du partage qui s'exprime à travers les produits nobles et emblématiques qui fleurissent sur ce terroir auquel il est tant attaché.



Langoustines de « Casier » en tempura au plancton et salées au caviar, gel d'encre de seiche, cressons des jardins.

Avocat surprise au barbecue, sur toast de brioche, doucette et vinaigrette huile d'olive-mangue lime.



Asperges vertes du sud aux pistaches, raviole de ventrèche au jaune d'œuf confit, sabayon au Lillet, Arlette feuilletée au Laguiole.

Suprême de Pintade laqué de sauce Albuféra, les cuisses en farce avec des blettes, pomme de terre «Rigolote» à la truffe noire, chou et lard.



«Pylamisu», Biscuit à la cuillère, sablé à la noisette et crème onctueuse, caramel au café « Pointu », vaporeux vanillé.

Pour façonner son menu gastronomique, le chef aime se laisser guider par ses humeurs et ses intuitions qu'il accorde ensuite aux produits de saison qui garnissent les étals des marchés locaux où il s'approvisionne. La carte du Skiff Club, est continuellement renouvelée mais chacune de ces délicieuses bouchées revendique une cuisine française puissante, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

Résultat dans l'assiette, des plats savoureux, puissants et créatifs, accommodés avec précision pour garantir en bouche l'authenticité du goût et une véritable surprise gustative. Par cette approche visionnaire de l'art culinaire, Stéphane Carrade fait rimer savoir-faire et excellence avec une certaine audace, qui le pousse sans cesse à expérimenter de nouvelles associations de saveurs.

Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une nouvelle cuisine, véritablement identitaire : une cuisine d'auteur qui exprime la quintessence des produits du terroir et se concentre sur le goût et l'émotion qu'elle procure.

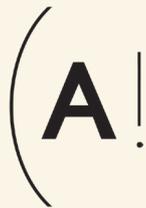


Du côté de la cave, la carte flatte tous les palais avec ses 800 références et offre la possibilité d'accords complices entre mets et vins.

Avec la même rigueur et respect des produits, le chef Stéphane Carrade, doublement promu concocte également le Brunch du dimanche, devenu le rendez-vous incontournable des gourmards et une des signatures de l'hôtel. Stéphane Carrade a trouvé ici ses bonnes étoiles et peut compter sur le soutien intarissable du propriétaire William Techoueyres qui ne cache pas sa fierté d'avoir le chef Stéphane Carrade à ses côtés.

Une carte surprenante et des plus gourmandes qui se déguste du lundi au samedi de 19h30 à 22h et le samedi de 12h à 14h, au restaurant gastronomique de l'hôtel Ha(a)itza, « Le Skiff Club » .

Une cuisine à l'image de l'homme : authentique, méticuleuse, créative, conviviale, respectueuse du produit, de ses hôtes, de sa brigade, et de l'environnement du restaurant.



1, avenue Louis Gaume, 33115 Pyla-sur-Mer
contact@haaitza.com - groupes@haaitza.com
t. +33 (0) 5 56 22 06 06 - www.haaitza.com

CONTACT PRESSE
Les Parisiennes - Sarah Lévy
sarah@lesparisiennes.fr
Tel. : +33 (0) 1 75 43 30 00
www.lesparisiennes.fr

