



L'Alchimie
RESTAURANT - BAR LOUNGE

*accompagne
vos événements*

...

9, rue des Halles
64200 Biarritz

Avec *L'Alchimie*,
Paul Tur propose une cuisine
d'auteur et bistronomique

“Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et le cœur large”. La formule est signée Paul Gauguin, alchimiste de l'ailleurs, mais elle va comme un gant... de cuisine au chef Paul Tur, votre hôte le temps d'un repas ou d'un verre.

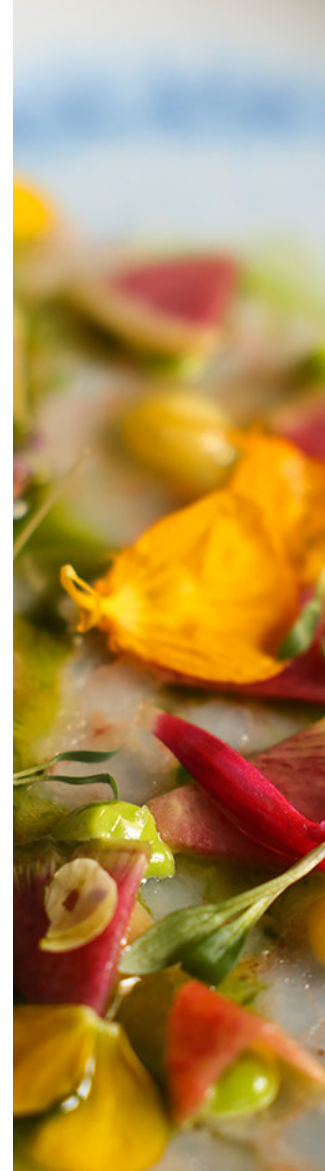
Du continent sud-américain à l'Autriche, en passant par le Mexique, le Portugal et les bords de la méditerranée, il a fait le tour du monde pour vous proposer une palette culinaire riche de saveurs et de couleurs. Avec toujours le lycée hôtelier de Biarritz, où il a fait ses gammes, et ces Halles mythiques datant de 1935, dans un coin de son cœur.

L'Alchimie, c'est une oscillation entre terre et mer, de la Rhune aux embruns de l'Atlantique. Une ode aux saisons qui rythment la composition de notre carte, à ces fermes et ce terroir où nous nous fournissons pour vous faire vivre une expérience culinaire inédite, pleine de saveurs et de couleurs.

L'Alchimie, c'est une cuisine d'instinct, de l'assiette au verre et du verre à l'assiette, avec des vins authentiques, de ceux qui racontent une histoire, qui disent un mot de plus. Pour l'esquisse d'un accord mets-plaisir.

Cuisez vos sens dans l'une de nos trois salles aux ambiances à la fois cosy, chaleureuse et conviviale. *“La tête légère, l'esprit généreux et le cœur large”*, quelles que soient vos envies. Car L'Alchimie, au sens littéraire, c'est *“la transformation de la réalité banale en une fiction poétique”*.

Bienvenue chez vous...



Paul, parlez-nous de votre parcours...

Je suis Landais mais j'ai fait l'école hôtelière de Biarritz, d'où mon attachement à la ville... J'ai travaillé au Py-R, le restaurant de Pierre Lambinon, où j'ai fini par signer la carte. Entre temps, j'ai également collaboré avec Alain Ducasse et Gilles Goujon. C'est dans ces expériences et mes nombreux voyages à travers le monde que j'ai puisé mon inspiration et mes influences culinaires.

Pourquoi avez-vous décidé de vous engager sur ce projet, à Biarritz ?

C'est un retour aux sources. Les Halles sont un lieu historique de Biarritz, un endroit important pour tous les habitants. L'objectif est de permettre à chacun de goûter une cuisine bistronomique, personnelle, à des prix abordables. A travers notre carte, nous voulons mettre en avant ce territoire et le savoir-faire incomparable de ses producteurs.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Elle est personnelle et bistronomique. Je travaille autour du légume, de la viande et du poisson en jouant sur les nuances et les couleurs. Il y a une identité basco-landaise forte dans ces associations décalées. La carte évolue au gré des saisons.

Qu'est-ce que L'Alchimie selon vous ?

Celle des goûts et des saveurs, entre terre et mer. La cuisine est aussi faite pour les yeux, il faut donc une alchimie des couleurs, de la décoration, dans l'assiette comme dans nos salles. Il faut également une complémentarité entre les membres de l'équipe et notre clientèle.

Comment choisissez-vous les produits qui composent vos plats ?

Ce terroir est exceptionnellement riche ! Nous nous fournissons chez les producteurs du coin, dans les petites fermes. Nous travaillons par exemple avec la famille Bastelica et le primeur "L'Orangerie", nous achetons notre chocolat chez un commerçant à côté du restaurant et nos poissons sont pêchés ici...

Paul Tur, le chef de notre restaurant L'Alchimie, situé aux Halles de Biarritz, vous propose de cuisiner lors de vos événements.

Vous pouvez, à votre guise, privatiser le restaurant dans son ensemble ou l'une de ses salles, et choisir l'une des propositions ci-dessous, adaptées par Paul, en fonction des saisons.



Découverte

Entrée
Plat
Dessert
Café

Deux verres de vin par personne (en accord mets-vins)



Exploration

Apéritif (coupe de champagne, Spritz)

Entrée
Plat
Fromage
Dessert
Café

Deux verres de vin par personne (en accord mets-vins)

Contactez-nous au **05 33 47 51 31** ou à contact@lalchimie-biarritz pour organiser ensemble votre prochain événement.