

# L'Alchimie : l'excellence qui éveille nos sens



Les Halles de Biarritz ont accueilli un petit nouveau : L'Alchimie. Dirigé par le chef Paul Tur et Théo Mellard, directeur de salle, ce restaurant bistrannique propose une cuisine subtile et délicate, où le partage et la convivialité restent les maîtres-mots.

**Paul Tur,**

**le chef qui n'a de cesse de nous épater**

À seulement 29 ans, Paul Tur a déjà tout d'un grand de la restauration. Ancien second de Pierre Lambinon au doublement étoilé Py'R à Toulouse, c'est désormais à Biarritz que ce Landais d'origine a posé ses valises. « *Je suis très heureux de pouvoir revenir vers chez moi, aux côtés de mes proches, et de faire découvrir notre belle région à travers le restaurant et ma cuisine.* »

Aux commandes de son premier établissement, c'est à L'Alchimie, anciennement L'Amiral, que sa magie et sa créativité opèrent à présent. « *Je ne fais jamais dans la simplicité, j'adore les mariages terre-mer, faire découvrir de nouvelles saveurs et égayer les papilles. Pour moi, l'alchimie, c'est celle des saveurs et des couleurs* »

**Une carte aux 1 001 saveurs**

Leurs plats changent de ce que l'on peut trouver habituellement aux Halles, et c'est cela qui rend cette adresse si irrésistible. Avec des mets subtilement travaillés, ici, la région est mise à l'honneur. « *Nous avons la chance de vivre entre mer et montagnes, et j'ai voulu mettre notre terroir en avant, tout en éveillant les sens de mes clients. Je travaille avec de très bons producteurs locaux, comme le Helder Gourmet à Anglet pour ma viande, ou la fromagerie Gambetta à Biarritz.* »

Exemple typique de ces associations aussi surprenantes qu'appétissantes, la brochette de poulpe et chistorra, lard de Kintoa, et sa glace de pomme de terre bleue ne laissera pas de marbre, tout comme le risotto de fregola



sarda au butternut, au gouda de mille jours et son émulsion de haddock. Et pour finir en douceur, leurs desserts, faits maison aussi, ne manqueront pas de faire sensation, comme le sorbet citron et sa mousse tiramisu et citron confit, accompagné d'un sablé au beurre demi-sel et d'une meringue.

Véritable expérience gustative, la cuisine de Paul Tur est parfaitement accompagnée par la cave de Théo Mellard, qui sélectionne les meilleurs vins, champagnes et spiritueux pour accompagner les assiettes.

### Le goût du partage dans un esprit lounge

« On souhaite que nos clients se sentent à l'aise chez nous. Nous n'avons pas la volonté de proposer une carte gastronomique, donc nos prix sont abordables et s'accordent à l'esprit des Halles. » Dans cet établissement des années 1930 au style baroque, il est aussi possible de venir partager des mets raffinés entre amis, accompagnés d'un cocktail, en toute simplicité.

Dans ce quartier bouillonnant, L'Alchimie est la fusion parfaite entre une cuisine d'excellence et l'esprit lounge pour une soirée plus tardive. Voilà une nouvelle adresse qui deviendra, sans nul doute, un incontournable.



**L'Alchimie**  
RESTAURANT - BAR LOUNGE

**L'ALCHIMIE**

📍 9, rue des Halles à Biarritz | ☎ 05 33 47 51 31  
👉 [lalchimie-biarritz.fr](http://lalchimie-biarritz.fr) | 📷 [alchimie.hallesdebiarritz](https://www.instagram.com/alchimie.hallesdebiarritz)

