ARTS & GASTRONOMIE®
.COM

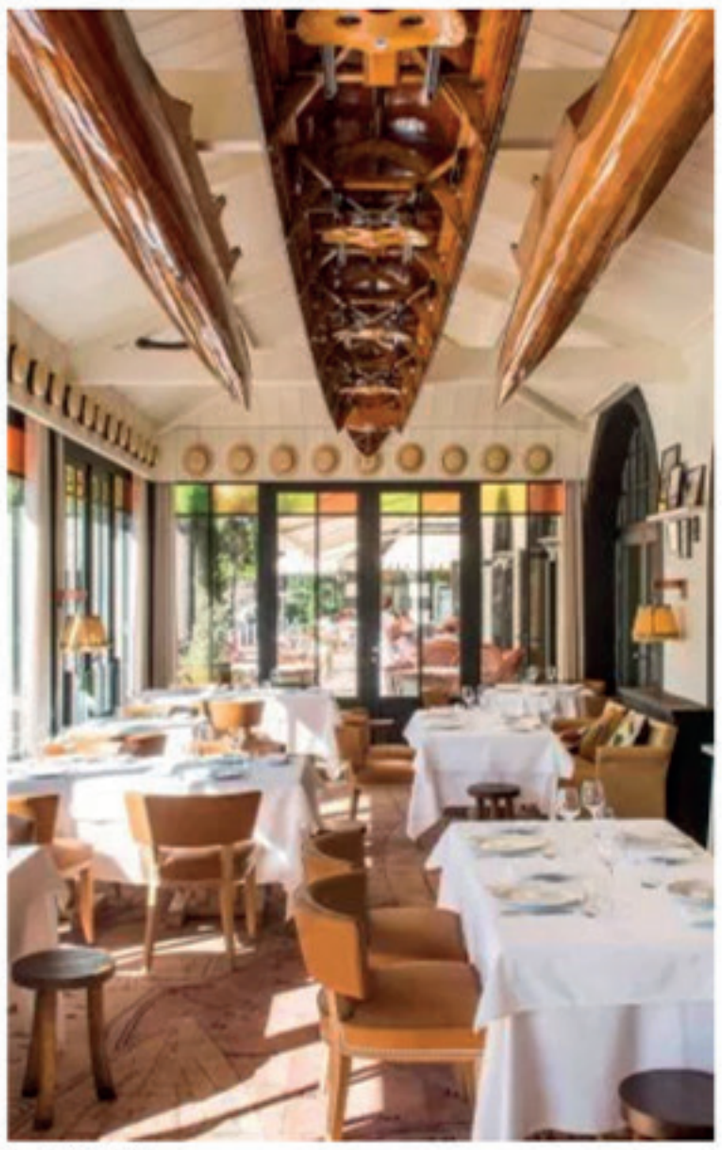
LE SKIFF CLUB : DEUX ÉTOILES MICHELIN ET UNE ÉTOILE VERTE !

Publié le 21 avril 2023

Stephane Carrade, chef du Skiff Club de l'hôtel Ha(a)ïtza conserve ses deux étoiles et son étoile verte !

Stéphane Carrade, chef doublement étoilé du Skiff Club, restaurant du mythique hôtel H(a)aïtza, à Pyla sur mer est un enfant du cru. Son Sud-Ouest natal, il l'a dans la peau et dans le cœur. Cet amour du terroir a façonné sa cuisine d'auteur, drapée d'une extrême élégance. Chez lui, on célèbre avant tout la noblesse des bons produits. Le frais. Le beau. Le local. En toute simplicité. Ce bon vivant a su composer une cuisine d'auteur, mêlant à la fois traditions culinaires et subtiles notes exotiques. Sans doute un clin d'œil à son riche parcours, qui l'a conduit aux quatre coins du monde. Ce melting-pot culinaire l'amène à repenser sa cuisine, qu'il baptise alors « Terroir progressif ». Une expression désormais validée par le guide Michelin ! Mais c'est dans son Sud-Ouest natal, que Stéphane Carrade s'est pleinement révélé, au travers d'une gastronomie durable et joyeuse.

Stéphane Carrade
© Cécile Perinnet Lhermitte



Le Skiff Club
© Nicolas Anestson

Cet ancien demie de mêlée, aussi fan de plaquage que de gastronomie, après 10 ans de bons et savoureux services au sein d'autres établissements, finit par rejoindre en 2016, Sophie et William Techoueyres, propriétaires de La Co(o)rniche et de l'hôtel Ha(a)ïtza au Pyla, qui lui confient les rênes du Skiff Club.. Ce nouveau terrain de jeu culinaire correspond à un retour aux sources qui lui rappelle ses souvenirs d'enfance sur le Bassin d'Arcachon où il venait passer ses vacances. Un nouveau défi qu'il relève avec succès en décrochant une première étoile en 2017 – 6 mois à peine après l'ouverture – puis une deuxième, en 2019, 3 ans plus tard – puis une étoile verte en 2021, 5 ans plus tard

A l'intérieur du Skiff Club, l'ambiance est raffinée, sans être ostentatoire. La décoration, signée Starck, reflète la cuisine du chef, empreinte de délicatesse, d'authenticité et de souvenirs de voyages rapportés dans ses valises. A la tête d'une brigade d'une vingtaine de personnes, Stéphane Carrade y décline son terroir avec luxe, élégance et volupté. Comme sa « Palombe rôtie sur l'os, flambée à l'Armagnac, avec des coings confits », son plat signature. Ou encore les seiches, calamars et encornets, avec lesquels il crée de jolis exercices de style. Cette philosophie de la simplicité se marie joyeusement avec ses souvenirs de voyages. Ici du gingembre mangue, là un chutney d'ananas Victoria, sublimant « La poularde de Pierre Duplantier, cuisse confite à peau croustillante ». Toujours, ce petit grain de folie qui fait basculer un plat traditionnel en une gastronomie haute couture. Une ode au terroir voyageur…