

Date : 17/02/2014

Auteur : -

Damien Durand, nouveau chef de l'Hôtel Spa**** l'Hélios



Damien Durand, nouveau chef de l'Hôtel Spa**** l'Hélios

A tout juste 29 ans, Damien Durand intègre l'Hôtel Spa**** l'Hélios à Méribel en tant que chef des deux restaurants de l'établissement. Fort de son expérience acquise au sein de plusieurs hôtels haut de gamme à Méribel ou à Port Grimaud, le jeune chef propose des réalisations culinaires traditionnelles françaises réalisées à partir de produits de A tout juste 29 ans, Damien Durand intègre l'Hôtel Spa**** l'Hélios à Méribel en tant que chef des deux restaurants de l'établissement.

Fort de son expérience acquise au sein de plusieurs hôtels haut de gamme à Méribel ou à Port Grimaud, le jeune chef propose des réalisations culinaires traditionnelles françaises réalisées à partir de produits de saison et de qualité.

Ravioles de Royan de la Mère Maury aux cèpes ; Suprême de volaille rôti au vin jaune et morilles, pommes fondantes ; Aiguillettes de Saint-Pierre aux légumes croquants et autres Mille-feuilles croustillants aux framboises et sorbet sont quelques exemples de mets proposés, à prix très raisonnables.

Des compositions gourmandes et savoureuses à déguster en terrasse, chaussé de sabots lorsque les chaussures de ski sèchent doucement, ou encore dans le cadre raffiné de la salle à manger de l'Hélios. saison et de qualité. Ravioles de Royan de la Mère Maury aux cèpes ; Suprême de volaille rôti au vin jaune et morilles, pommes fondantes ; Aiguillettes de Saint-Pierre aux légumes croquants et autres Mille-feuilles croustillants aux framboises et sorbet sont quelques exemples de mets proposés, à prix très raisonnables. Des compositions gourmandes et savoureuses à déguster en terrasse, chaussé de sabots lorsque les chaussures de ski sèchent doucement, ou encore dans le cadre raffiné de la salle à manger de l'Hélios.

Évaluation du site

Site consacré au monde de la restauration et de la gastronomie. On y trouvera entre autres des rubriques "actualité" et "recettes" ainsi que des ressources destinées aux professionnels du secteur.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 0

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine