

Ha(a)ïtza

Stéphane CARRADE



Profession : RESTAURATEUR

[Voir le site web](#)

[Voir la page Instagram](#)

De la ferme de ses grands-parents où il a grandi, dans les Pyrénées, Stéphane Carrade garde l'accent chantant et de merveilleux souvenirs. *« Ma grand'mère cuisinait tous les dimanches des repas incroyables pour toute la famille. Au menu, potage, charcuteries maison, rôtis... des cochons élevés à la ferme. J'adorais manger la tête d'agneau persillée, j'avais 5 ou 6 ans ; je m'en fais encore de temps en temps »*, se souvient-il.

Le jeune homme s'oriente très vite vers le lycée hôtelier de Bordeaux-Talence, puis file à Londres une fois son diplôme en poche. Il découvre la cuisine française, mais aussi internationale et réunionnaise, deux ans plus tard, lors de son service militaire en outre-mer. *« Toutes ces influences se retrouvent aujourd'hui dans ma cuisine que j'appelle de terroir progressif. »* Après quelques étapes chez les chefs étoilés des Relais & Châteaux, Stéphane Carrade arrive chez Jean Bardé, à Tours, qui sera son mentor. *« Il m'ouvre les yeux sur l'importance des bons produits. Précurseur, à l'époque, il avait déjà un potager. »* Puis le chef exerce son talent Chez Ruffet, à Jurançon, où Gault&Millau lui accorde d'emblée la note de 14/20 (elle passera rapidement à 15, puis 16), et le distingue Grand de Demain 2003. Il intègre les cuisines de La Guérinière, à Gujan-Mestras (Gironde), où il décroche 3 toques, puis celles du Grand Hôtel de Bordeaux.

En 2016, il pose ses valises sur le bassin d'Arcachon, où il passait ses vacances enfant. Il prend les rênes du Skiff Club, au sein de l'hôtel Haaitza de Sophie et William Techoueyres. Il obtient 2 toques dès la première saison, puis 3 toques en 2021. Il est nommé en 2023 président d'Exp'Hôtel à Bordeaux et prend ainsi la suite de Philippe Etchebest.