

# Loïc LEVEL, Chef cuisinier du Restaurant Le Grain de Sable



## Son parcours

Formé à l'école hôtelière du Touquet, il fait ses premières expériences dans des restaurants parisiens, passe par Courchevel et Saint-Tropez pour revenir à ses origines parisiennes.

Voici 3 ans, il se lance, pose sa valise à Châtelailon-Plage et ouvre son premier restaurant "Le Grain de sable".

## Chef cuisinier au restaurant Le Grain de Sable

Inventif et créatif, il aime conjuguer dans ses plats, les produits de qualité et les épices. Saumon à la plancha, cabillaud, magret de canard, foie gras sont les produits de base de sa cuisine dont il réinvente la cuisson, la garniture et l'assaisonnement à chaque saison pour en faire des plats uniques !

Son souhait est de créer des plats 100% faits Maison, de surprendre sa clientèle par des associations goûteuses et osées. Il attache également une grande importance à l'accord mets et vins et propose une carte des vins riches et choisis avec soin à des prix très modérés... pour que le repas soit parfait !

## Le titre de Maître Restaurateur en 2013

Pour cet adepte du 100% fait-maison, il paraissait évident d'obtenir ce titre de Maître Restaurateur, dans la droite ligne de sa vision du métier de chef cuisinier et profondément en accord avec sa philosophie de travail. Il l'obtint en 2013. Ce titre vient récompenser l'excellence de son travail, valoriser ses compétences et son engagement en faveur de la qualité.

## Grain de sable

99 Boulevard de la Mer

05.46.27.06.14

 [www.le-grain-de-sable.fr](http://www.le-grain-de-sable.fr) 