VIVIEN DURAND, CHEF DE CUISINE

Passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, Vivien Durand fait ses premières armes à Gassin à la Villa Belrose*, aux côtés de Thierry Thiercelin, avant de rejoindre, en 2001, la brigade d'Alain Ducasse, au Louis XV, à Monaco. Après un petit intermède irlandais, ce jeune cuisinier plein de fougue décide de revenir dans son Sud-Ouest natal, tout d'abord comme second de Nicolas Masse, au Grand-Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, puis en créant, en 2005, La Taverne Basque où il se fait très vite remarquer par les média.
Deux ans plus tard, Vivien Durand pose ses valises à Hendaye-Béhobie, à deux pas de la frontière franco-espagnole, dans les caves Eguiazabal, rebaptisées le Lieu-dit Vin, où il décroche, en 2013, sa première étoile au guide Michelin.
Mais se sentant trop à l'étroit, l'homme à la barbichette quitte le Pays Basque pour rejoindre, en mars 2014, Lormont, en périphérie de Bordeaux, succédant à Jean-Marie Amat à la tête des cuisines du « Prince Noir ». Dans son nouveau restaurant aménagé dans les dépendances classées du château, où se mêlent béton, bois, verre et acier, Vivien signe une authentique cuisine du marché inventive et contemporaine, autour d'une grande table d'hôtes « pour les copains qui passent », d'une superbe cave à vins et d'une large terrasse, face au Pont d'Aquitaine.