

FÉVRIER 2026



Communiqué de presse



De Saint-Cyprien à Top Chef : le sous-chef Alexy Algar-Denos met en lumière L'Almandin et la formation gastronomique locale

Le sous-chef Alexy Algar-Denos, en poste au restaurant gastronomique L'Almandin, participera à la prochaine saison de Top Chef, dont le premier épisode sera diffusé le 4 mars 2026 sur M6. Une aventure qui met en lumière non seulement le parcours du jeune cuisinier, mais aussi le rôle formateur d'une maison gastronomique emblématique du littoral catalan.

Un talent du territoire au parcours international

Originaire de Perpignan, Alexy Algar-Denos est un véritable enfant du pays. Il se forme dès le lycée en obtenant un baccalauréat professionnel option cuisine dans la capitale catalane, avant de faire ses premières armes en cuisine il y a près de dix ans aux côtés du chef étoilé Frédéric Bacqué au restaurant La Balette, à Collioure. Une première expérience fondatrice qui marque le début d'une relation professionnelle forte avec celui qui deviendra son mentor. Après deux années passées au sein de cette brigade, le jeune cuisinier choisit d'élargir son horizon. Il part notamment travailler en Suisse, à Genève, avant de revenir brièvement dans sa région pour intégrer la brigade du restaurant La Galinette à Perpignan.



Souhaitant approfondir sa formation dans des maisons d'exception, il poursuit ensuite son parcours dans plusieurs établissements Relais & Châteaux, notamment à Crans-Montana, puis à l'Hôtel Beau-Rivage Genève, où il occupe le poste de chef de partie viandes aux côtés de la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic. Sa carrière prend ensuite une dimension résolument internationale avec des expériences en Nouvelle-Zélande, dans un établissement gastronomique réputé, puis à Sydney, au sein d'une table considérée parmi les meilleures d'Australie, avant de poursuivre son parcours à Hong-Kong. Après ces expériences à l'étranger, Alexy Algar-Denos choisit de revenir dans les Pyrénées-Orientales, sa région de cœur, pour poursuivre son évolution professionnelle au sein du Relais & Château L'Île de la Lagune****, à Saint-Cyprien, retrouvant ainsi son mentor Frédéric Bacqué, auprès duquel il souhaite parfaire sa formation.

La transmission au cœur de la cuisine

À la tête des cuisines de L'Almandin, le Chef Frédéric Bacqué défend une approche centrée sur la transmission et l'accompagnement des jeunes talents. « Voir Alexy participer à Top Chef est une immense fierté. C'est un cuisinier passionné, rigoureux et profondément investi. La transmission fait partie intégrante de notre métier, et l'accompagner dans son évolution est une évidence. Il représente parfaitement l'esprit de notre maison : l'exigence, l'humilité et l'envie constante de progresser. Je suis fier de son parcours et convaincu qu'il portera haut les valeurs que nous partageons. »



Un rêve d'enfance devenu réalité

Pour Alexy Algar-Denos, la participation à Top Chef représente bien plus qu'une compétition culinaire. « Participer à Top Chef est un véritable rêve de gosse. Je regarde l'émission depuis toujours et je m'imaginais souvent à la place des candidats, dans ces épreuves sous pression, pleines d'adrénaline et de créativité. C'est aussi une opportunité exceptionnelle qui peut ouvrir de belles perspectives professionnelles et représenter un véritable accélérateur de carrière. »

Une vitrine pour la gastronomie locale

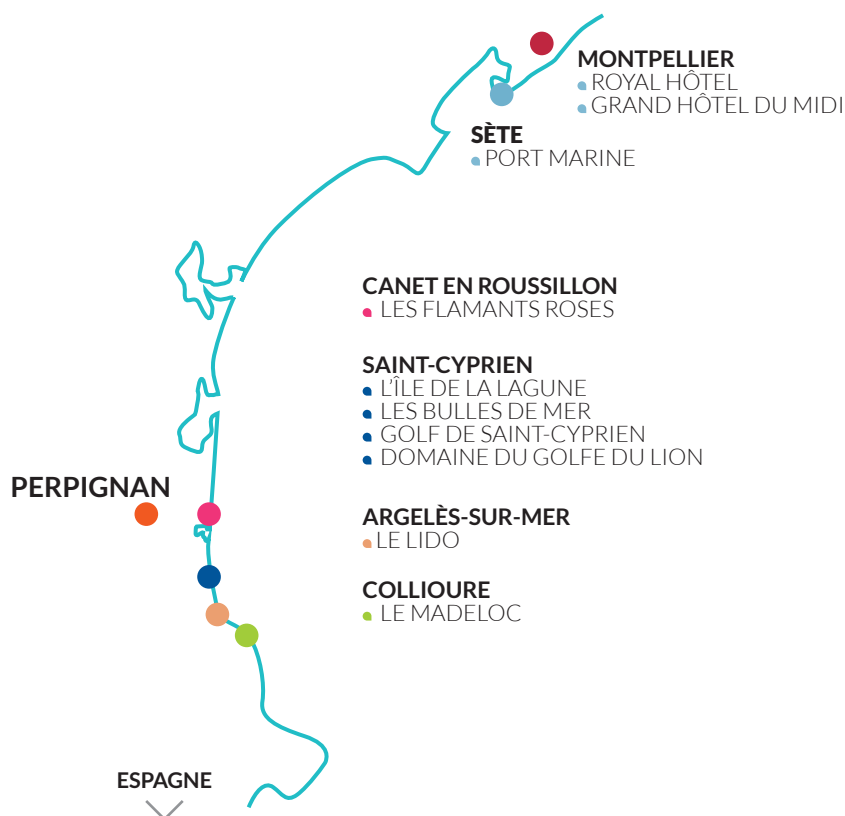
La présence du jeune sous-chef dans l'émission constitue également une vitrine pour le territoire et pour le savoir-faire gastronomique des Pyrénées-Orientales. Elle illustre le rôle des établissements étoilés dans la formation des jeunes professionnels et dans le rayonnement culinaire régional. À travers cette aventure télévisuelle, L'Almandin confirme son engagement dans la transmission et son rôle dans l'émergence de nouveaux talents, contribuant ainsi à faire rayonner la gastronomie locale bien au-delà du littoral catalan.

À PROPOS

ROUSSILLHOTEL est un groupe familial constitué de 10 hôtels de 3 à 5 étoiles principalement basés en Occitanie, à l'exception du Domaine des Remparts situé à Marrakech. Dans le sud de la France, de Collioure à Sète en passant par Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon et Saint-Cyprien, Roussillhotel propose une offre thalasso, des spas, un golf 27 trous et des tables gastronomiques, avec notamment le restaurant gastronomique l'Almandin à l'Île de la Lagune. En accordant une importance toute particulière à la lumière naturelle, aux espaces et aux matières, ces 10 hôtels offrent toute la chaleur, la convivialité et le charme de la Méditerranée, ajoutés à l'ambiance chaleureuse et familiale assurée par la famille Lormand. Quelques-uns ouvrent aussi leurs portes aux entreprises qui peuvent ainsi organiser leurs séminaires en toute sérénité.



Occitanie



C
o
n
t
a
c
t

p
r
e
s
s
e

Julien Mansanet RP

contact@julienmansanet.com – Tél : 06 10 82 24 09