



DOSSIER PRESSE 2025





L'HARMONIE DES SENS AU CŒUR DU CHÂTEAU

Niché dans l'écrin raffiné du Château de la Garrigue à Villemur-sur-Tarn, entre lac et nature, L'Alto s'impose comme une véritable ode à la gastronomie et à l'art de vivre. Le restaurant tire son nom de l'instrument à corde, en écho à la majestueuse salle Piano, écrin musical du domaine, et à la symphonie culinaire qui y est orchestrée chaque jour.

Porté par l'exigence et la passion du chef exécutif Mourad Ouabdeslam, L'Alto incarne une cuisine sincère, contemporaine et profondément enracinée dans le terroir occitan. À ses côtés, le chef Bernard Bach, deux étoiles au Guide Michelin, apporte sa vision d'excellence, son expérience et sa rigueur, dans une collaboration précieuse et inspirante.

Entre modernité et tradition, L'Alto compose chaque saison un nouveau menu, jouant sur les textures, les saveurs et les émotions. Le lieu offre une expérience immersive où le raffinement de l'assiette dialogue avec la beauté du cadre.

« L'Alto est une maison où l'on compose la gastronomie comme une partition : avec exigence, précision et passion. Chaque service est un concert, chaque assiette une note. »

MOURAD OUABDESLAM Chef exécutif du restaurant L'Alto

MOURAD OUABDESLAM CHEF EXÉCUTIF DE L'ALTO

Originaire du Maroc, Mourad Ouabdeslam découvre la cuisine un peu par hasard, sans imaginer qu'il y trouverait une véritable vocation. Très vite, sa passion prend forme dans des maisons de renom, telles que **l'Hôtel Le Richelieu** (1 étoile Michelin) sur l'île de Ré, puis **La Côte Saint-Jacques** (3 étoiles Michelin) de Jean-Michel Lorain à Joigny.

Une rencontre déterminante avec **le Chef Bernard Bach**, doublement étoilé au **Puits Saint Jacques** à Pujaudran, marque un tournant dans sa carrière. C'est à ses côtés que Mourad perfectionne sa technique et affirme sa signature culinaire.

Perfectionniste dans l'âme, il tire de ses quinze années en cuisine une rigueur sans faille, un style bien à lui et une passion profonde pour le produit juste.

Depuis quatre ans, il relève un nouveau défi en prenant la tête des cuisines de **L'Alto**, le restaurant gastronomique du **Château de la Garrigue**, récemment distingué par le Guide Michelin.

Avec une cuisine ancrée dans le terroir, Mourad signe une partition à la fois sensible, audacieuse et résolument personnelle.



- **02 décembre 1984** : Naissance au Maroc
- **2002-2007** : Diplôme d'un bac scientifique, un BTS hôtellerie restauration et une licence professionnelle en arts culinaires à ANGERS .
- **2008-2010** : Demi chef et chef de partie au relais château LE RICHELIEU (1 étoile) à l'ILE DE RE en CHARENTE MARITIME.
- **2010-2014** : Chef de partie puis Assistant second auprès du Chef Jean Michel LORAIN. LA COTE SAINT JACQUES (3 étoiles) à JOIGNY (BOURGOGNE).
- **2014-2016** : Second de cuisine au restaurant le PUIITS SAINT-JACQUES auprès du chef Bernard BACH (2 étoiles) à PUJAUDRAN (GERS).
- **2016-2019** : Chef de cuisine à LA TABLE DU PRESIDENT avec LE CHEF BERNARD BACH consultant 2 étoiles. AIRBUS (BLAGNAC).
- **01 juillet 2021** : Chef de cuisine à L'ALTO avec LE CHEF BERNARD BACH consultant 2 étoiles. CHATEAU DE LA GARRIGUE à Villemur Sur Tarn (HAUTE GARONNE).



LES TALENTS DE L'ALTO



SYLVAIN DELBREIL

Chef second

À 27 ans, notre Sous-Chef Sylvain Delbreil a délaissé sa carrière de consultant en informatique pour enfiler la veste de cuisinier et vivre pleinement sa passion. Il fait ses premières armes au Pays basque, aux côtés de chefs réputés. C'est au sein du restaurant Sept, auprès de Guillaume Momboisse (1 étoile au Guide Michelin), qu'il terminera sa formation, occupant le poste de second pendant trois années. Il rejoint l'équipe de l'Alto en tant que sous-chef depuis maintenant 4 ans.



FRÉDÉRIQUE NIVAUT

Cheffe pâtissière

Après plus de 20 ans d'expérience au sein des plus grandes tables du monde de "La Côte d'Or" aux côtés de Bernard Loiseau (3 étoiles au Guide Michelin) en tant que seconde pâtissière, au Puy Saint Jacques où elle a exercé pendant cinq ans comme Cheffe pâtissière — Frédéric a choisi de poser ses spatules à l'Alto. Elle y met désormais sa rigueur et sa précision au service de sa passion, pour le plus grand plaisir de vos papilles... et des nôtres.



CLÉMENT MERCADIER

Chef sommelier

Originaire de Béziers, passionné par le monde de la gastronomie et du vin, il a suivi un Bac STHR, complété par une mention en sommellerie. Il a ensuite affiné son savoir-faire pendant un an au restaurant Le Pois Gourmand, où il a pu mettre en pratique ses connaissances et développer son expertise en salle comme en cave. Son parcours se poursuit au Restaurant L'Alto en tant que Chef sommelier.



Les chefs et leur équipe, y composent une cuisine sincère, vibrante, rythmée par les saisons et inspirée par les terroirs du Sud-Ouest et d'ailleurs. Un voyage gustatif, pensé comme une symphonie en plusieurs mouvements.

**Ouvert du mercredi midi au dimanche midi
et du jeudi soir au samedi soir.**



Menu « **Au fil des saisons** » à partir de 35€

Menu « **Découverte** » : 65 euros

Accord mets et vins : 90€

Menu « **Dégustation** » : 90€

Accord mets et vins : 120€







L'Alto

CONTACT

Maïa BAUGUIL
Responsable Communication

communication@chateaudelagarrigue.com

06 84 87 96 52