

bec
RESTAURANT

*Nouvelle saison,
nouveau Chef,
nouvelle mélodie
culinaire !*



*Bec, la table gastronomique du Paradou (Les Baux de Provence),
reprend du service dès le weekend du 2 mai !*

Au menu :
créativité gourmande, partage, convivialité...
les ingrédients d'une nouvelle saison qui marque aussi
l'arrivée du Chef Quentin Lailier.



Quentin Lailler : un jeune Chef bien aguerri

Très tôt il tutoie les étoiles et affûte son savoir-faire dans les cuisines du Chef Jean-François Rouquette (Pur), puis aux côtés du Chef Eric Pras, à Lameloise, en passant par le sud où il rejoint la brigade de Glenn Viel à l'Oustau de Baumanière. L'an dernier, c'est à la barre des cuisines de La Table de Tourrel (Saint-Rémy) qu'il s'illustre et conserve la précieuse étoile octroyée par le guide rouge.



Comme une évidence...

Technique, inventif, audacieux, Quentin s'exprime à travers une cuisine libre, mêlant astucieusement les codes de la haute-gastronomie à ceux de son imaginaire créatif. Une cuisine originale, surprenante mais toujours réconfortante, qui épouse parfaitement l'ambiance chaleureuse, conviviale et décontractée qui règne en salle au Bec. Parmi les petites surprises qui nous attendent lors du premier coup de feu de la saison, on évoquera la Souris verte du chef, soit une souris d'agneau de Maussane les Alpilles, travaillée, imaginée et présentée comme un clin d'œil gourmand à la célèbre comptine...



Bec, la belle histoire

En 2019 Jessica Beaufile & Édouard Beaufile s'offraient les clés de ce magnifique vieux mas provençal - une ancienne table étoilée - avec l'idée d'y écrire leur propre histoire culinaire. Avec Édouard en cuisine (un talentueux Chef au parcours émaillé de maisons étoilées en France et ailleurs), Jessica en salle, et des assiettes qui chantent le fabuleux répertoire des produits du terroir provençal, Bec n'a pas tardé à conquérir le cœur et les palais des épicuriens locaux, comme ceux de passage.