



Cet hiver on casse la croûte avec Bec !

Edouard Beauflils et Jessica Cogoni ont ouvert Bec, leur première table, à l'été 2019 dans la Vallée des Baux de Provence. Avec la cuisine haute en couleur d'Edouard et le service aux petits soins de Jessica, l'adresse est vite devenue incontournable dans la région, à la fois pour les habitants du coin et les touristes. Cet hiver ils pourront découvrir la passion du chef pour l'art charcutier. Edouard s'est en effet formé en autodidacte pour créer des pithiviers, pâtés en croûte et bœuf Wellington, signature de la maison. Proposés à la carte et à emporter, c'est l'occasion de (re)découvrir ces mets d'exception dans ce charmant mas provençal. Gourmandise et convivialité assurées !



Edouard Beauflils a travaillé pendant plus de 10 ans dans des étoilés en France ainsi qu'à Londres, au Luxembourg et à Sydney. Très créatif, il se plaît à sublimer les produits locaux en les twistant avec des influences venues d'ailleurs.

Fier de son patrimoine gastronomique, Edouard a toujours été passionné par le travail charcutier. **Il s'est formé en autodidacte, notamment à Londres où il s'est perfectionné dans la réalisation de pies et tourtes, et surprend les clients par sa technique et la finesse de ses réalisations.**

Il est ainsi possible de réserver au restaurant ou à emporter :

- **Le pâté croûte** : composé de cochon mariné au whisky, pistaches, oignons pickles, foie gras marbré au vin chaud et gelée de légumes. Il est servi avec une crème montée à la moutarde et pickles de chou-fleur.
- **Le pithiviers** : réalisé avec des viandes de saison, le pithiviers de canard peut être composé d'un magret de canard rosé, compotée de figues, chair à saucisse et chou vert, le tout dans un feuilletage croustillant. Il est servi avec de la carmine confite et en salade saupoudrée de cacao ainsi qu'un jus de canard lié au chocolat.



- **Le bœuf Wellington, signature de la maison** : cette recette traditionnelle anglo-saxonne demande trois jours de préparation. Il s'agit d'un filet de bœuf en croûte cuisiné avec une duxelles de champignons, jambon de pays et feuilles d'épinard. La croûte dorée et brillante est réalisée comme un maillage avec des brins de romarin. Le plat s'accompagne de purée de pommes de terre, en version truffée pendant la saison, et d'un délicieux jus de viande venant lier l'ensemble.



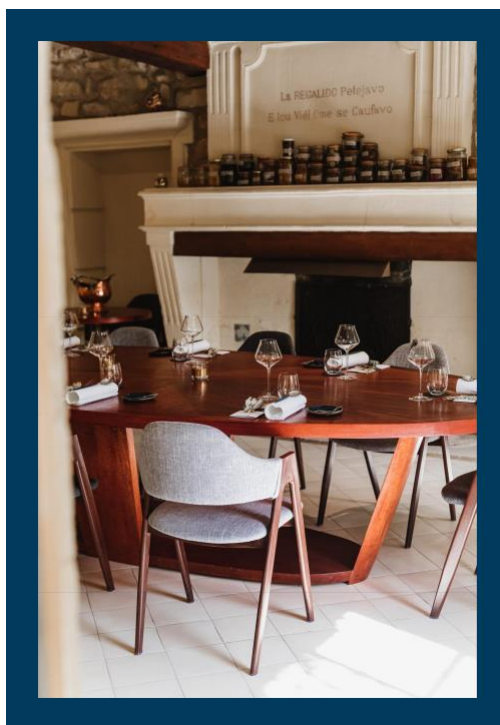
Bœuf Wellington, pithiviers et pâtés en croûte peuvent être commandés à emporter.

À réserver au moins 5 jours avant le retrait de la commande ; 6 personnes minimum.

Bœuf Wellington : à partir de 50€ / personne avec purée de pomme de terre truffée et jus

Pâté en croûte : à partir de 25€ / personne avec accompagnement et jus

Pâté en croûte : à partir de 80€ / pièce



La salle privative, idéale pour les repas de fin d'année

Situé dans un mas provençal historique - anciennement la Petite France - les clients découvrent Bec comme s'ils entraient dans une maison d'amis. Jessica Cogoni les accueille avec chaleur et les guide tout au long du repas avec une attention soignée. Dans le prolongement de la grande salle à manger, **une deuxième salle plus intime dévoile une grande table d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes**. Les bocaux de pickles et fermentations du chef sur le rebord de la cheminée ainsi que quelques pièces de décoration chinées donnent un supplément d'âme au lieu. Pour un repas d'affaires ou un événement spécial à célébrer, Jessica et Edouard veillent à faire du repas un moment singulier.

Privatisation entre 8 et 12 personnes. Personnalisation du menu et tarifs sur demande.

Restaurant Bec

55 avenue de la Vallée des Baux 13520 Paradou

04 86 63 57 52 - bec-restaurant.com

A partir du 5 novembre, ouvert du vendredi au mardi, midi et soir

Menu Bec en 4 services : 55€ par personne - Menu Grand Bec en 6 services : 80€ par personne

Weekend spécial Bœuf Wellington le vendredi soir et samedi midi / les derniers week-ends d'octobre, novembre, janvier et février.

Menu bœuf Wellington en 4 services : 80€ par personne