

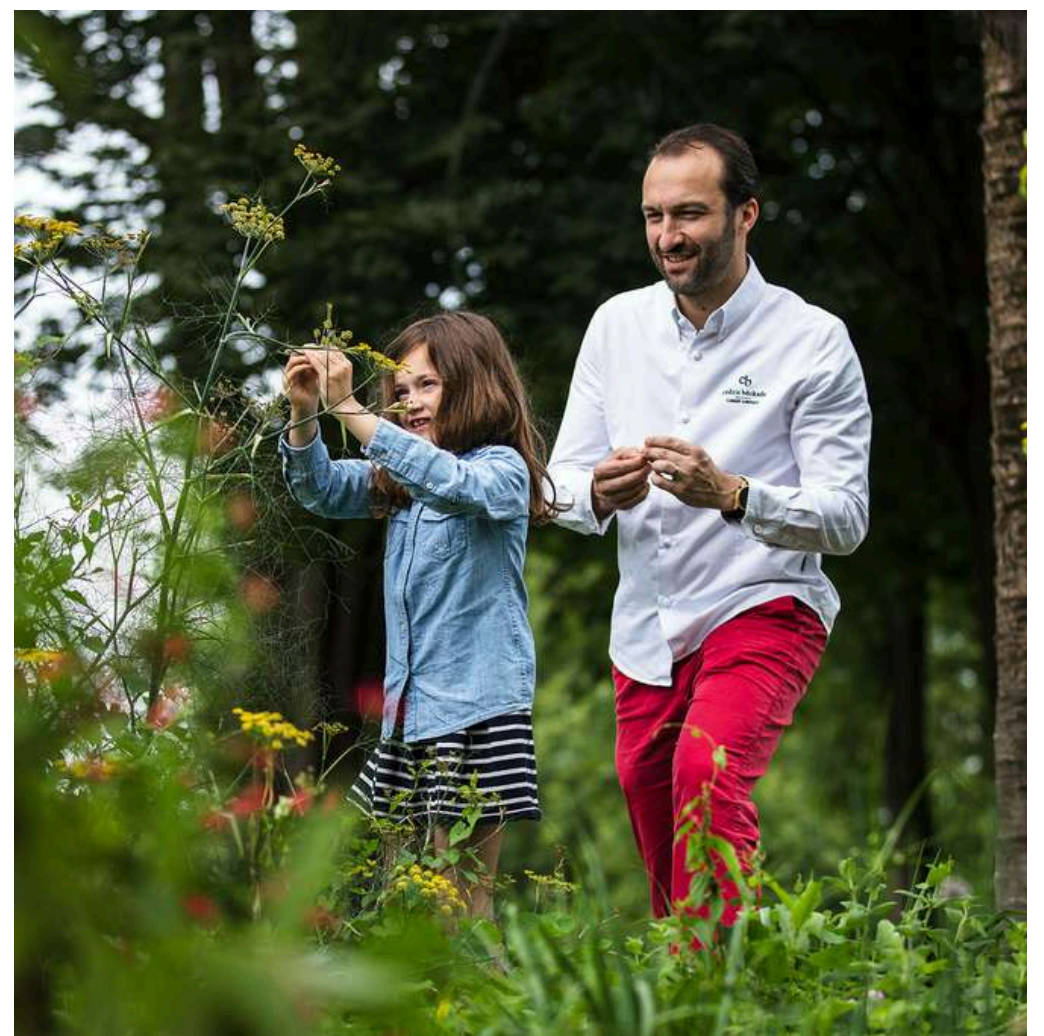
À L'AUBERGE BASQUE, CÉDRIC BÉCHADE IMAGINE UNE RANDONNÉE CULINAIRE CRÉÉE AVEC SES ENFANTS AUTOUR DES 5 SENS



Le chef Cédric Béchade, à la tête de l'Auberge Basque, maison membre de Relais & Châteaux, dévoile une expérience gastronomique inédite pensée pour les enfants de 6 à 14 ans.

Imaginée avec ses propres enfants : Telma, Toscane, et Côme Béchade. Cette randonnée culinaire invite les plus jeunes à découvrir la gastronomie à travers une approche sensorielle, ludique et émotionnelle.

Pensé comme un voyage initiatique au cœur des saveurs du Pays basque, ce parcours propose cinq dégustations autour des cinq sens : l'ouïe, le toucher, la vue, le goût et l'odorat.



Chaque création a été imaginée pour susciter la curiosité des enfants et les reconnecter au plaisir de goûter, ressentir et partager.

Le parcours dégustation

La salinité

Tuile croustillante & nuage de fromage frais, sorbet iodé

L'umami

Le lomo iodé de la côte basque

Les amers nobles

Croquette de maïs, bœuf d'ici rôti, jus corsé

L'acidulé

Plein champs sur les fraises

Le doux sucré

Nuance de parfums au yuzu d'Ayherre



Une transmission familiale et gastronomique

À travers cette expérience, Cédric Béchade souhaite transmettre aux nouvelles générations une autre vision de la gastronomie : plus vivante, plus sensible et profondément ancrée dans le terroir.

Conçue avec le regard spontané et créatif de Telma, Toscane et Côme Béchade, cette aventure culinaire place l'émotion et la découverte au cœur de l'assiette.

Informations pratiques

Public : enfants de 6 à 14 ans

Tarif : 86 €

Lieu : Auberge Basque
745 vieille, Rte de Saint-Jean-de-Luz,
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

Chef : Cédric Béchade