RESTAURANT BEC, UN NOUVEL ENVOL

À Paradou, petit village sis au cœur des Alpilles, le restaurant Bec vient tout juste de rouvrir ses portes. Au menu : une saison placée sous le signe du renouveau avec l'arrivée du Chef Erik Marchesan.

LA BELLE HISTOIRE

En 2019 Jessica Cogoni & Édouard Beaufils 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 aux pianos (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.**

UN NOUVEAU CHAPITRE

Cinq ans plus tard, l'aventure prend un nouveau tournant avec l'arrivée en cuisine du **Chef Erik Marchesan**. Une belle rencontre qui sonne comme une évidence : Erik, d'origine italienne, tout comme Jessica, partage avec Edouard cette vision d'une cuisine **engagée**, une cuisine **d'arrivage**, rythmée par les **saisons**, inspirée des **produits d'ici.**

« Pour le jeune Chef italien, il y a aussi cette envie de valoriser le végétal et de mâtiner la carte de ses influences transalpines.

Le tout en préservant l'essence du narratif culinaire Bec : une carte **courte** et **créative**, au service d'une cuisine **fine** et **élégante** qui joue savamment le répertoire des grands classiques.

TOUT CHANGE MAIS RIEN NE CHANGE

Quant à Édouard, l'arrivée d'Erik lui permet désormais de prendre d'avantage de hauteur et d'aller encore plus loin sur la dimension engagée de sa table.

« Prendre le temps de sillonner son terroir, rencontrer les producteurs, sourcer minutieusement les plus beaux produits de la région…

Une partie du temps sur la route donc, et l'autre en cuisine où on le retrouve à la faveur des deux spécialités qui signent le raffinement et la générosité de sa cuisine généreuse, le **Bœuf Wellington** et le **Saumon Koulibiak**. Tandis qu'en salle, les fidèles tout comme les épicuriens de passage, seront ravis d'y retrouver la chaleur, le sourire solaire, la générosité et l'inestimable savoir-faire de Jessica.

ERIK MARCHESAN, PETIT PRÉCIS SUR LE NOUVEAU CHEF MADE IN ITALY

Erik est un enfant de la balle, incarnant fièrement la **3ème génération de cuisiniers** qui se succèdent au sein de sa famille. À 12 ans, il vit avec cette passion de la cuisine chevillée au corps et peut déjà compter sur sa mère, sa grand-mère et son oncle Giorgio pour tenter d'étancher une inextinguible soif d'apprendre. Ensuite c'est **l'École Hôtelière**, au sortir de laquelle il emprunte le chemin de la pâtisserie avant de retourner à ses premières amours, la cuisine.

Au côté du **Chef Sergio Mei (1er Chef d'hôtel étoilé en Italie)** il cultive la passion des beaux produits. Puis il quitte la grande botte pour l'hexagone et pose ses valises à Paris, au **George V**, afin d'affûter ses couteaux et son savoir-faire au sein de la brigade du **Chef Simone Zanoni**, avec qui il décroche une **1ère étoile** au célèbre guide rouge. L'aventure se poursuit à travers les cuisines de plusieurs autres belles maisons, comme celle du restaurant **Didon**, connu pour sa vision d'une cuisine bistronomique au charbon de bois.

Aujourd'hui, c'est aux **Baux-de-Provence**, dans ce triangle d'or des maisons étoilées du sud que nous le retrouvons.

Hasard ou pas, l'avenir seul nous le dira !