



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



*Bec, la table gastronomique du Paradou (Les Baux de Provence),
reprend du service dès le weekend du 11 avril !*

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

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 Bauma-nière. 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...

