



C
Calice



Calice, les racines

Dans le langage botanique, le calice représente la parure délicate des fleurs, les sépales entourant la base florale. L'analogie avec Calice résonne alors... la force du restaurant provient d'un engagement profond d'excellence et de raffinement. Chaque détail y est soigneusement cultivé, transformant la promesse de floraison en réalité à chaque service.

Calice puise son inspiration dans la Méditerranée. La beauté éphémère se révèle avec une carte évolutive, inspirée des saisons et du marché. Chacun des producteurs a été sélectionné avec soin pour la qualité de ses produits : des jardins de Béziers aux artisans des terroirs d'Occitanie, chaque partenaire incarne l'authenticité et la sensibilité retranscrites en cuisine.

À la rencontre de Fabien Lefebvre...

Le chef Fabien Lefebvre, enfant du pays et Meilleur Ouvrier de France en 2004, a rejoint le groupe LJ Hôtels & Co en 2019. C'est sur la riviera française que Fabien Lefebvre fait ses premières armes en fréquentant quelque'une des plus belles tables de la côte méditerranéenne. Après une expérience significative au Bristol Paris, le chef ouvre "Octopus" où il sera récompensé d'une étoile par le guide Michelin pendant plus de 10 ans.

Son retour à Béziers est marqué par l'ouverture du restaurant Pica Pica avec le groupe LJ Hôtels & Co. Récompensé d'un BIB Gourmand, ce restaurant de partage est situé sur l'une des plus belles places de la ville. Avec l'ouverture du restaurant Calice en Octobre 2023, le groupe LJ Hôtels & Co s'ancre un peu plus dans l'univers de l'hôtellerie-restauration haut de gamme.







L'art de l'expérience

Autour d'une approche unique centrée sur la technique, Fabien Lefebvre dévoile l'âme de sa cuisine. Découpe, cuisson, assaisonnement... chaque assiette révèle une prouesse technique qui s'impose comme une évidence.



La découpe doit être exécutée avec précision et finesse, dans un geste parfaitement maîtrisé. La préservation du produit est primordiale, se traduisant par une réduction minimale du nombre de coups de couteau appliqués à celui-ci.

Qu'elles soient douces, saisies, lentes ou express, les cuissons apportent toute une gamme de textures qui réveillent les papilles et racontent une histoire sensorielle à chaque bouchée.

L'assaisonnement, pointu et harmonieux, transcende le simple processus culinaire pour devenir un moment clé où les saveurs s'épanouissent pleinement.

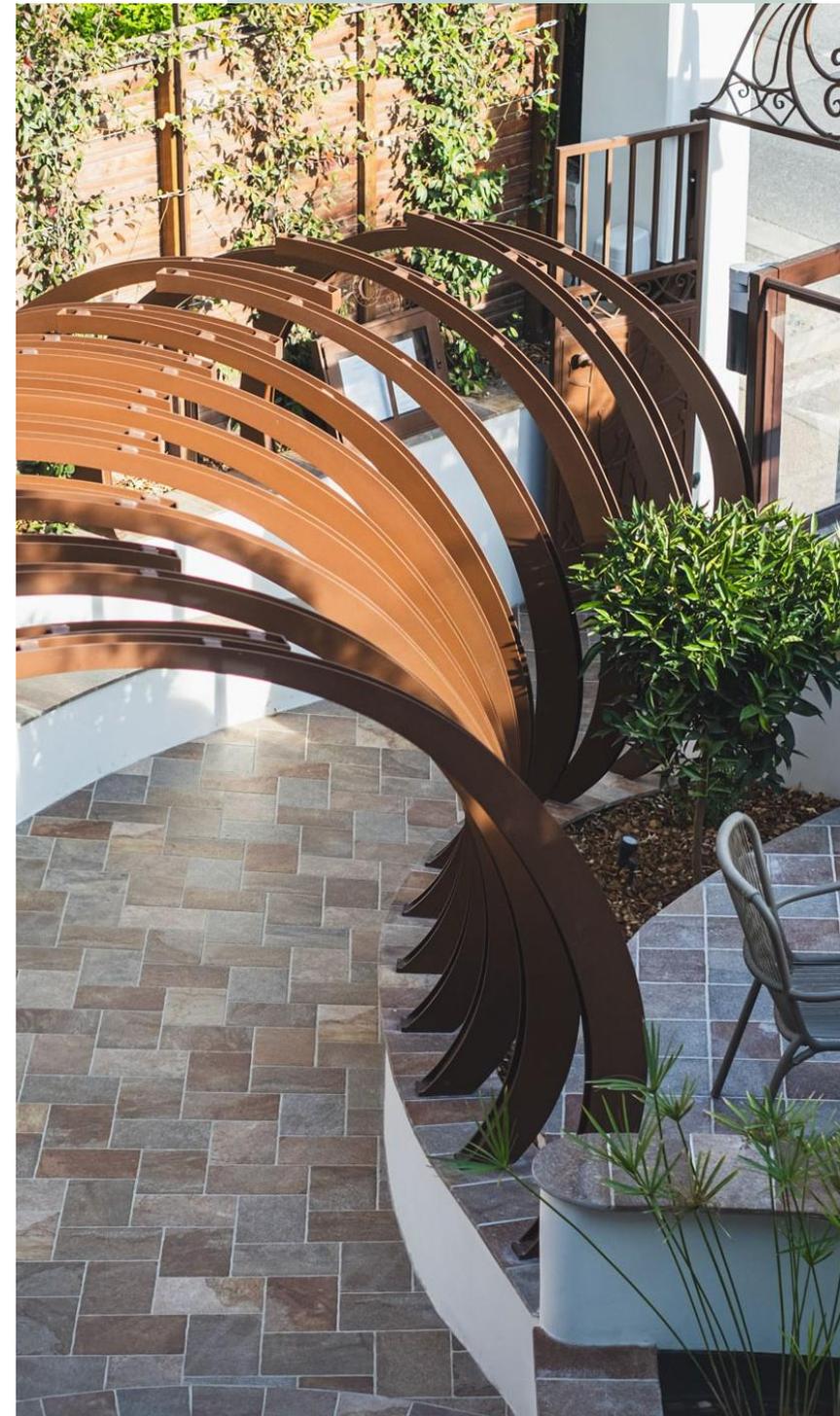
Au Calice, chaque plat raconte une histoire, une séquence qui se déroule avec grâce et élégance sur la table. Le flambage éveille les sens, la découpe révèle la perfection de chaque portion, le dressage émerveille... Le geste délicat du service de table est un art mis au centre de l'expérience.



Rachel Lefebvre façonne l'accueil et le service pour une expérience sur-mesure. Depuis plusieurs années, avant même l'ouverture de Calice, elle élabore minutieusement la carte des vins avec Nans Verron. Du Languedoc-Roussillon à la Bourgogne, les meilleurs flacons ont été glanés, en allocation pour les plus belles références. La carte éclectique, curieuse et colorée regroupe aussi bien des vins en biodynamie que des quilles incontournables et rares de toutes les régions. Dans les verres du Calice, la volonté est de mettre en avant les domaines et vigneron passionnés par leur métier et leur terroir. La carte est maîtrisée pour plaire aussi bien aux amateurs qu'aux plus fins connaisseurs.



Dès l'entrée, le passage des arches en enfilade plonge les visiteurs dans l'univers de Calice. La balade se poursuit à l'intérieur, où chaque détail rappelle le sens botanique du restaurant. Les 28 couverts sont harmonieusement aménagés dans un pétale baigné de lumière, où l'attention est portée dans les moindres détails. Les tables en bois de noyer, les chaises rééditées du designer Pierre Paulin, la décoration du sol au plafond... Rien n'a été laissé au hasard pour créer une expérience gastronomique unique.



À l'étage, le Pentagone est un salon exclusif où l'intimité est préservée. Son espace et le service personnalisé garantissent une expérience sur-mesure.

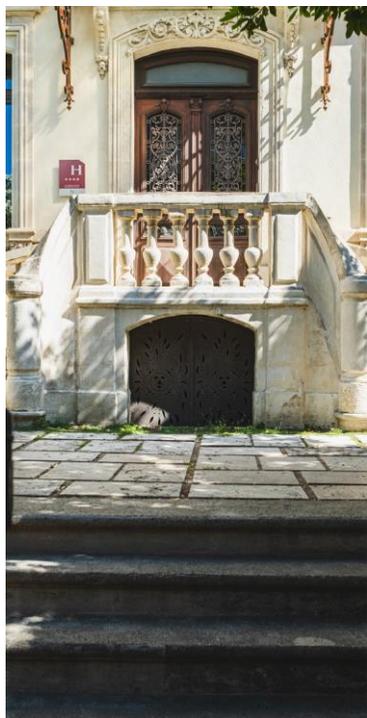
L'alcothèque, véritable joyau de Calice, est un espace dédié à la découverte et à la dégustation d'une sélection pointue de spiritueux. Armagnac, Cognac, Liqueurs, Rhum, Mezcal... plus de 150 spiritueux complètent la carte de cet espace. Chaque gorgée est une invitation à un voyage sensoriel. L'absinthe traditionnelle y est dégustée comme il y a près de deux siècles par les plus grands poètes : goutte à goutte, l'eau tombe sur un sucre, posé sur une cuillère ajourée, qui vient troubler l'absinthe au fond du verre. Exploitée à chaque service, l'alcothèque élève Calice à un autre niveau.



Fondé en 2019, LJ Hôtels & Co s'inscrit comme un acteur majeur de l'hôtellerie-restauration biterroise. Porté par un investisseur privé et local, le groupe se démarque par son attachement fort à la ville et à l'art contemporain.

Avec une histoire remontant à l'Antiquité et un patrimoine architectural conservé, Béziers est devenue une ville de destination. Aujourd'hui, le groupe LJ Hôtels & Co s'engage plus que jamais dans le développement touristique et économique de la ville. Par ses projets, l'ambition du groupe est de contribuer au rayonnement de Béziers en tant que destination de choix.

Le groupe LJ Hôtels & Co





Informations pratiques

Calice

30 boulevard Bertrand Duguesclin
34500 Béziers

-
04 67 28 29 40
contact@restaurantcalice.fr

-
Mercredi - samedi
12h00 à 13h15
19h30 à 21h15

Crédits photos ©divinemenciel
©agence creativo