

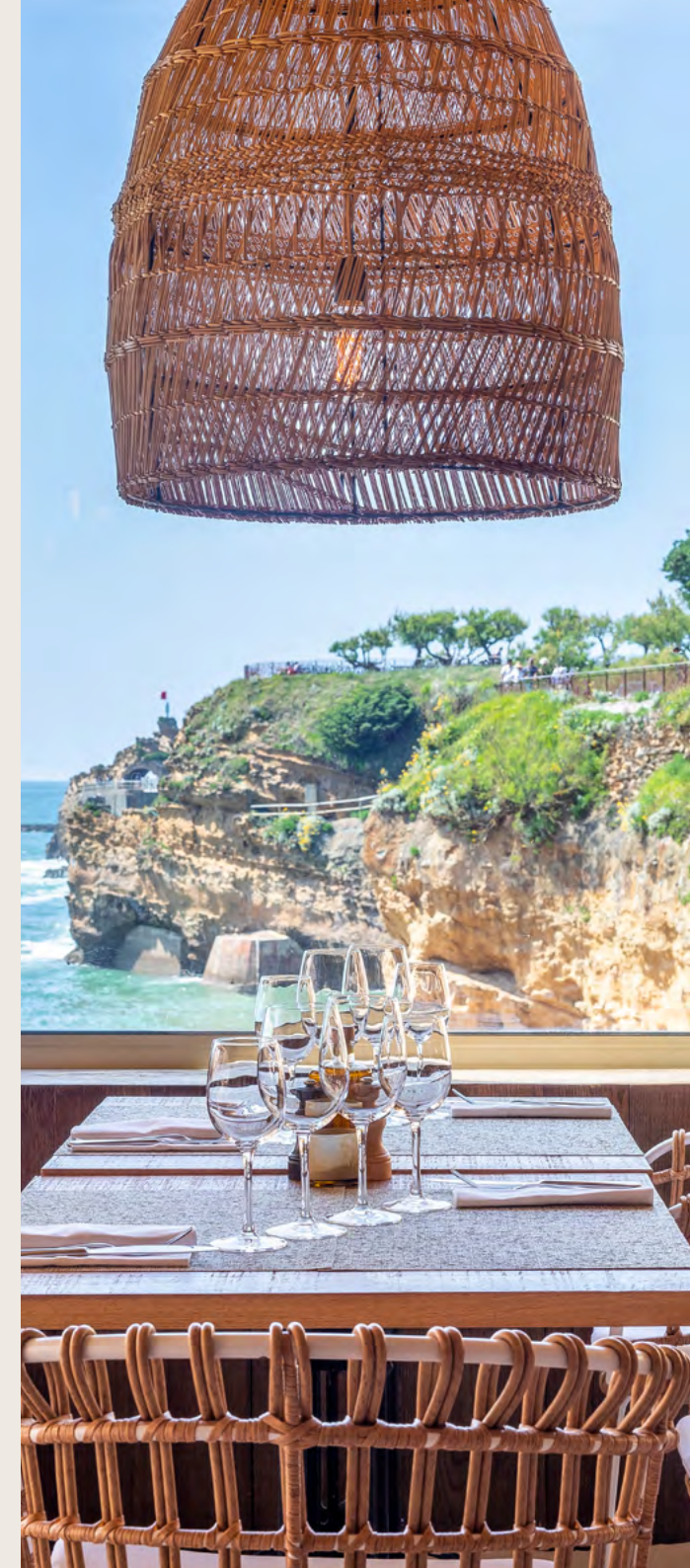


Tout au long de la journée et jusqu'au crépuscule, le bar à cocktails de La Petite Plage réserve des instants complices sur la terrasse ombragée. A la nuit tombée, l'ambiance musicale chaleureuse fait vivre l'expérience des nuits du pays Basque.

## Le restaurant La Petite Plage s'installe sur le vieux Port à Biarritz en collaboration avec le Chef Eric Frechon

Après son premier restaurant à Saint-Tropez et l'ouverture de la deuxième adresse sur l'île de Saint-Barthélemy, La Petite Plage prend ses quartiers à Biarritz sur la plage du Vieux Port.

À l'instar des deux adresses homologues du groupe, La Petite Plage Biarritz se vit les pieds dans le sable, dans un décor authentique aux tons chauds pour y déguster une cuisine estivale, fraîche et contemporaine. **La carte, signée par le Chef multi-étoilé et Meilleur Ouvrier de France Eric Frechon, met à l'honneur des produits locaux et de saison :** gaspacho de tomate, écrasé d'avocat légèrement pimenté – cabillaud cuit au plat, tomates green zebra, olives vertes, amandes – ravioles de fromage de chèvre, tomates cerise, basilic et pignons de pin – poulpe snacké à la plancha, basquaise relevée au chorizo – gnocchis aux coquillages, girolles et asperges vertes – sans oublier le baba géant au rhum, chantilly à partager pour plus de plaisir.





« J'ai imaginé pour La Petite Plage la cuisine que nous avons envie de déguster l'été : élégante, saine, légère, goûteuse, élaborée avec des produits de grande qualité magnifiés par des assaisonnements justes et sublimés par une touche d'originalité. Une cuisine à partager entre amis ou en famille, pour savourer les plus beaux moments estivaux ».

Eric Frechon

### A propos du Groupe Annie Famose

Annie Famose est une ancienne championne de ski, double médaillée olympique aux JO de Grenoble en 1968. A la suite de sa carrière sportive, elle décide de créer un réseau de magasins de sport (Skiset) d'abord à Avoriaz puis dans le monde entier. En véritable femme d'affaires, le groupe qu'elle a créé, désormais géré par ses enfants Sarah et David Bremond, est aujourd'hui propriétaire de 11 restaurants et une boîte de nuit à Avoriaz, 3 à Biarritz, 8 à Saint-Tropez, 5 à Megève, 1 à Courchevel et 2 à Saint-Barthélemy. Le Groupe étend son savoir-faire en création de restaurants iconiques avec 3 nouvelles ouvertures attendues pour les prochains mois à Saint-Tropez et à Saint-Barthélemy.

### A propos d'Eric Frechon

Eric Frechon est le Chef de l'hôtel Le Bristol Paris depuis 1999. Apôtre d'une cuisine néoclassique et intemporelle, il est auréolé de trois étoiles au Guide Michelin pour le restaurant gastronomique de l'hôtel, Epicure, et d'une étoile pour la brasserie de l'hôtel, le 114 Faubourg ainsi que pour l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes. Ce chef rigoureux, travailleur, perfectionniste et passionné, Meilleur Ouvrier de France, collectionne les récompenses en conservant une humilité hors pair. A l'aise dans tous les univers, il réinterprète les codes des lieux qui l'inspirent : Lazare, Le Drugstore à Paris, l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes, La Ferme Saint Amour à Megève et Courchevel, La Petite Plage à Saint-Tropez, à Saint-Barthélemy et désormais à Biarritz.

### Informations pratiques

Restaurant La Petite Plage Biarritz | Plage du Port Vieux, 64200 Biarritz

Ouvert 7j/7 de 12h à 00h du dimanche au jeudi et de 12h à 2h le vendredi et samedi

Site : [restaurant-lapetiteplage-biarritz.com](http://restaurant-lapetiteplage-biarritz.com) | Instagram : [la\\_petite\\_plage\\_biarritz](https://www.instagram.com/la_petite_plage_biarritz)