

bec

RESTAURANT



DOSSIER DE PRESSE



C'est au cœur de la Vallée des Baux, dans le sud de la France, que Jessica Cogoni et Edouard Beaufiles posent leurs valises et couteaux après plusieurs expériences en Europe et à l'international. Dans un mas familial ensoleillé décoré avec soin, la cuisine vibrante se prolonge d'un service chaleureux et dynamique. Lui en cuisine, elle en salle : ils donnent vie à cette pépite !

Une maison plein sud.



BEC - LE BEAU CONFIDENTIEL

Bec est la contraction des noms de famille d'Edouard Beaufiles et Jessica Cogoni. Bec, comme l'art de nourrir les bouches, en picorant de ça et là les influences et les expériences qui viennent marquer leur cuisine et leur service.

Bec, comme une faim de découvrir leur maison atypique au cœur de la Vallée des Baux de Provence. Dans ce mas tenu autrefois par le restaurant étoilé La Petite France, Jessica, qui a grandi non loin de là, revient accompagnée d'Edouard, chef et compagnon à la ville, pour réveiller la belle endormie.

Seuls à bord,
ils écrivent une
nouvelle page de
leur histoire et
sont soudés plus que
jamais dans ce projet.



BEC - LA DOUCE ALLIANCE

Edouard et Jessica se sont installés au Paradou après plusieurs années à l'étranger. Edouard - le grand discret à la stature rassurante - vient déployer sa force paisible, dans une maison qu'il a fait sienne. Jessica - la solaire et pétillante - partage la cuisine avec un service dans les moindres détails, avec une attention soignée digne d'une maîtresse de maison nouvelle génération. Ensemble, ils incarnent une nouvelle vision de la restauration : une table créative, joyeuse, raffinée mais décontractée, où voisins comme touristes de passage peuvent se faire plaisir.

Edouard Beauvils a travaillé pendant plus de 10 ans dans des étoilés en France et dans le monde. Originaire de Paris, il a suivi Jessica dans cette aventure au sud, voulant revenir dans la région où elle a grandi. Le parcours du chef impressionne : apprentissage au Bistrot du sommelier à Paris, commis au Four Seasons George V**, une expérience d'un an à Lameloise***, avant de rejoindre Sydney le temps d'une saison en 2010, au Est restaurant. En 2011, il devient chef de partie au restaurant l'Arôme* à Paris. Puis, changement de cap en 2013, en allant rejoindre Daniel Boulud à Montréal où il restera 2 ans. A son retour en 2015, il s'installe au Luxembourg dans l'hôtel Le Place d'Armes***** où il exerce dans les 3

On découvre Bec, comme on entre dans une maison d'amis à la campagne. De l'extérieur, c'est une belle bâtisse en pierres apparentes à côté de l'église de Saint-Martin-de-Castillon. L'intérieur se découvre par la porte en fer forgé, avec la grande salle à manger, baignée de lumière grâce à une baie vitrée en arc de cercle, dont les montants rappellent élégamment le charme provençal. Au travers, la belle terrasse privée et murée, bordée de lauriers et vignes, avec quelques aromates plantés dans les massifs, s'anime aux beaux jours. Les murs - aussi en pierres apparentes - donnent un côté brut, subtilement contrebalancé grâce aux assises en velours bleu et aux tables réalisées sur mesure en bois de Mérantis par un artisan arlésien (Menuiserie Correze).

Pour Jessica et Edouard, il suffisait d'un petit supplément d'âme pour faire vibrer cet espace : de jolis bouquets de fleurs séchées, des travailleuses (tables pour la couture) à côté des tables pour recevoir vasques et carafes... De subtiles touches dévoilant l'attention portée à chaque détail.

Dans le fond de cette salle, l'office installé dans l'ancienne cave permet à Jessica de surveiller d'un œil, mais aussi d'accueillir sur le grand îlot central quelques convives souhaitant déjeuner seuls, tout en ayant sa compagnie.

Dans le prolongement de la salle à manger, une deuxième salle plus intime dévoile une grande table d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Sur le rebord de la grande cheminée, les différents bocaux de pickles et fermentations du chef créent une mosaïque colorée.



restaurants de l'établissement dont un étoilé. Il y rencontre alors Jessica. Puis en 2017, il part avec elle à Londres et prend la place de sous-chef sénior au Four Seasons / Ten Trinity Square*****.

Jessica quant à elle, bénéficie d'une formation dans le marketing et gestion de projets dans l'hôtellerie de luxe et la restauration. Travaillant entre Paris et Honk Kong pendant 2 ans, elle s'installe ensuite au Luxembourg dans l'hôtel Le Place d'Armes***** où elle est directrice marketing et communication pendant deux ans. Adjointe au directeur général, elle découvre toutes les facettes d'un univers où rigueur, service et attention sont quotidiens, en plus d'une relation client inégalée. A Londres, elle travaille pour



le groupe Unlisted Collection comme Executive vente & marketing pour 3 établissements. De ces expériences, elle garde le goût du relationnel, l'envie de faire plaisir et d'offrir un moment unique.

En 2019, Jessica et Edouard concrétisent leur projet : revenir en France, en Provence, pour donner vie à leur restaurant - Bec - comme l'alchimie d'une haute-cuisine flirtant avec la convivialité.

BEC - TERROIRS D'ICI ET INSPIRATIONS D'AILLEURS

Pour Edouard et Jessica, il n'était pas question de coller à une cuisine traditionnelle locale. Forts de leurs voyages et de leurs expériences, ils s'appuient sur les solides produits qu'offre le terroir de la Vallée des Baux pour construire leur propre cuisine : une carte courte et créative, soignée, où les grands classiques côtoient des inspirations d'ailleurs. Les produits frais viennent à 80% de cette région riche de merveilles saisonnières.

On débute par rompre le pain de partage accompagné d'un beurre travaillé aux olives et au sel de Maldon pour commencer à saliver. Puis, le jaune d'œuf confit en amuse-bouche, avec sa purée de maïs, chips de polenta poudre de pop-corn et paprika fumé met doucement en appétit.

On choisit parmi les propositions alléchantes et gourmandes énoncées façon slash pour créer la surprise lorsque l'assiette se pose sur table.



8

La Seiche/Poireau/Dashi dévoile une seiche marinée au satay et snackée, jeunes poireaux rôtis avec du riz Koshi à la coriandre et au sésame avec un bouillon dashi, élégamment relevé.

Le Saumon/algue/moutarde allie la douceur du Gravlax nappé d'une fine poudre de spiruline, avec crème montée à la spiruline & moutarde à l'ancienne, œufs de truite, au piquant des graines de moutarde pickles.

L'Oignon/noisette/parmesan est une tarte à l'oignon, le beau classique, traduite dans une alliance avec pâte sablée à la noisette, soubise d'oignon, oignons caramélisés, rondelle d'oignon rouge confite au vinaigre et espuma noisette et parmesan.

Le paleron de bœuf est braisé au vin rouge pour se lover dans un bao moelleux, avec chou rouge assaisonné de mayonnaise aux algues et sauce hoisin (miel, soja, gingembre).

Le filet de Taureau/persil tubéreux/poitrine fumée est juste saisi, avec une brunoise de poitrine fumée, persil tubéreux et citron confit, purée de persil tubéreux et jus de taureau dans un fin tartare aux allures de tableau impressionniste.

En dessert, **le Cassis/bière/sureau** se cache dans un chou avec sa crème pâtissière à la bière brune et une fine marmelade de sureau, tandis que la gourmandise atteint des sommets avec **la Cacahuète/chocolat/caramel** et son parfait à la cacahuète, palet de chocolat intense, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées dans une fine coque de meringue.



Le travail d'Edouard s'exprime jusque dans **des recettes plus traditionnelles comme les pâtés en croûte, pithiviers aux viandes de saison ou encore bœuf Wellington, que l'on peut commander** pour les occasions spéciales. Il s'est formé par passion pour cet art charcutier et surprend les clients par sa technique et la finesse de ses réalisations : le pâté croûte se compose de cochon mariné au whisky, pistaches, oignons pickles, foie gras marbré au vin chaud et gelée de légumes et est servi avec une crème montée à la moutarde et pickles de chou-fleur.

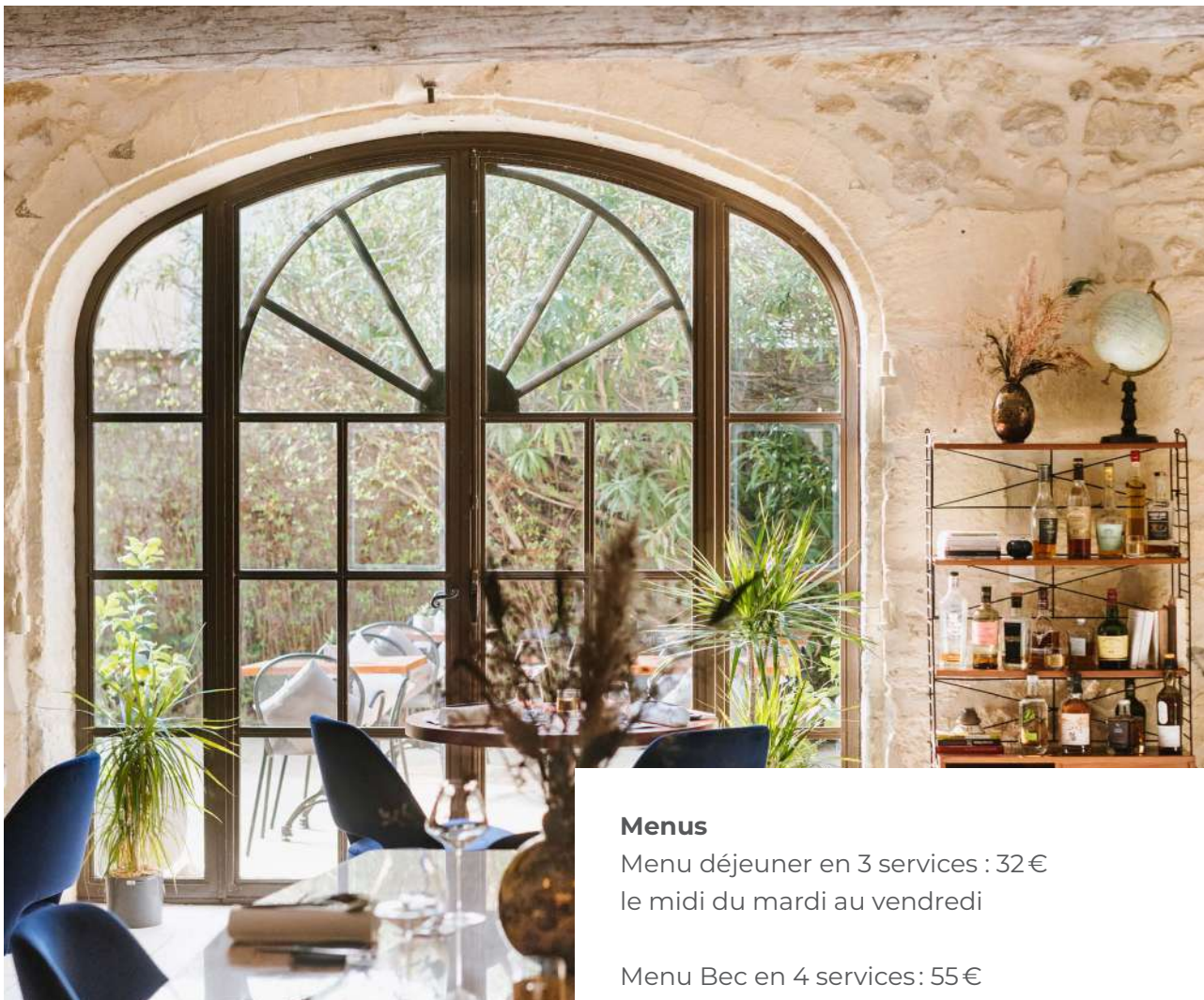
Le bœuf Wellington suit la recette traditionnelle avec une duxelles de champignons, jambon de pays et feuilles d'épinards, sous une croûte



comme « maillée » avec des brins de romarin et s'accompagne en saison de purée de pommes de terre truffée. Enfin, le pithiviers de magret de canard rosé se compose d'une compotée de figues, chair à saucisse, chou vert et est servi avec une carmine confite, salade de carmines au cacao et un jus de canard lié au chocolat.

Pour se faire plaisir, **une carte des vins riche de 90 références** permet de varier entre pépites locales et beaux millésimes. Proches du restaurant - aux Baux de Provence, le Château Dalmeran propose plusieurs crus, dont le « Château 2016 » que Jessica et Edouard aiment pour sa puissance structurée et sa fraîcheur ou encore le Château Romanin et la cuvée 2014 rouge qui est un coup de cœur du couple, donnent une vision globale du terroir local. Plus loin, l'expression du Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Busselots du Domaine Philippe Gagnier offre du corps à la cuisine avec ses tanins fondus et chaleureux, se mariant à merveille avec le pithiviers de canard.

Une expression singulière et nouvelle dans la Vallée des Baux, où la haute-cuisine s'allie au terroir local pour renouer avec la tradition de la belle Maison.



Menus

Menu déjeuner en 3 services : 32 €
le midi du mardi au vendredi

Menu Bec en 4 services: 55 €
A la carte 3 entrées, 3 plats, 3 desserts
changeant toutes les deux semaines

Jours / horaires d'ouverture

Du mardi au dimanche midi et soir.

Bec Restaurant

55 avenue de la Vallée des Baux
13520 Paradou
T. 04 86 63 57 52

bec
RESTAURANT

Contacts Presse

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION

Jennifer Pétré

jennifer@agenceneroli.com
06 81 25 13 36

Emilie Flechaire

emilie@agenceneroli.com
06 82 04 18 40