

Bordeaux, le 11 janvier 2019

## INVITATION PRESSE

### **Bachelors FERRANDI à Bordeaux :** **seulement 4 jours pour se régaler au Relica, restaurant éphémère** *du 15 au 18 janvier 2019 – BEST Bordeaux Lac*

Cinq étudiants du Bachelor FERRANDI ouvrent leur restaurant éphémère, du 15 au 18 janvier prochains à Bordeaux Lac. Pour créer RELICA, Jeanne, Julia, Léa, Maxime et Nassim se sont partagés les responsabilités. L'une sera barmaid pendant que les autres seront chef ou second de cuisine, chef pâtissier ou encore chef de salle. 40 couverts sont prévus à chaque service, il est donc indispensable de réserver sa place par mail [lepianodulac@formation-lac.com](mailto:lepianodulac@formation-lac.com) ou au 05 56 79 44 61.

Un restaurant bistrannique couplé à un bar à cocktails, tel est le concept qui sera testé grandeur nature pendant 4 jours cette semaine au 10 rue René Cassin à Bordeaux. Il s'agit de l'un des 3 projets, proposés par les étudiants de la 3<sup>ème</sup> promotion bordelaise du Bachelor Ferrandi, et retenu pour devenir un restaurant éphémère. Relica, tel est son nom, proposera le midi et le soir à partir du 15 janvier une cuisine simple, de qualité, avec des produits frais et de saison. Le bar à cocktails ouvrira ses portes dès 17h00 pour des Happy Hours jusqu'à 19h00.

#### **Gastronomie à partir de 15 euros le midi**

Jusqu'au 19 janvier, le RELICA proposera des formules du midi à partir de 15€ l'entrée/plat ou le plat/dessert. Pour 4 euros de plus, les gourmands auront droit à la formule complète. Le soir, un seul menu, à 38 euros, permettra de se délecter en 5 temps avec mise en bouche, entrée, plat, dessert et mignardises.

La carte réserve de savoureuses surprises telles que « Les Coques », des coques marinières accompagnées de fregola sarda au beurre demi-sel, ou encore « Le Poulpe », un poulpe fondant servi avec des panais et du citron confit. Côté desserts, « L'ananas » retiendra l'attention avec son biscuit madeleine avec citron, huile d'olive, tartare d'ananas et d'avocat et sorbet.

#### **« Journalist » et « Drunk in Love » seront de sortie à partir de 17h**

Une quinzaine de cocktails originaux seront aussi à découvrir au RELICA à partir de 17h. Le Happy Hours jusqu'à 19h permettra d'obtenir un 2<sup>ème</sup> cocktail à moitié prix.

Parmi les breuvages inédits, on notera le « Journalist » à base de Gin, Vermouth Dry & Rosso, le « Drunk in Love » avec du champagne et de la vodka, ou encore le « Green Show » sans alcool mais riche en goût grâce au kiwi, jus de canneberge, gingembre râpé et menthe fraîche.

#### **500 euros pour transformer un restaurant d'application en restaurant éphémère**

C'est avec un budget limité à 500 euros que les étudiants devront métamorphoser le restaurant d'application de BEST en un restaurant éphémère. L'objectif sera de mettre en avant les valeurs du RELICA pour créer une ambiance unique et chaleureuse. Les étudiants porteurs du projet, pourront compter sur l'aide de leurs camarades de promotion mais devront eux-mêmes assurer la gestion totale du restaurant éphémère. C'est ainsi que Maxime sera aux commandes en cuisine avec Julia qui officiera en qualité de second et Léa en tant que chef pâtissière. Nassim veillera de son côté sur le service en tant que chef de salle et Jeanne, barmaid en chef, réalisera de délicieux cocktails.

#### **Ouvertures de deux restaurants éphémères supplémentaires fin janvier**

Deux autres projets proposés par les étudiants de la 3<sup>ème</sup> promotion bordelaise du Bachelor Ferrandi deviendront des restaurants éphémères du 29 janvier au 1<sup>er</sup> février.

Le JUSTËA sera un salon de thé qui servira des petits-déjeuners et des snacks de 7h30 à 17h. Viennoiseries, cakes, pâtisseries, salades et sandwiches faits maison, mais aussi thés et boissons chaudes feront partie des gourmandises à déguster. Quant au KYN, il s'agira d'un restaurant proposant de grands classiques de la cuisine française servis sur de grandes tablées pour faciliter les échanges entre gourmets.

#### **A propos de BEST et du Bachelor FERRANDI**

BORDEAUX ECOLE SUPERIEURE DE LA TABLE est l'école spécialisée dans les arts de la table de la CCI Bordeaux Gironde. Suite au partenariat signé avec la CCI de Paris, l'école dispense depuis 2014 sur son campus trois formations signées FERRANDI Paris, l'Ecole française de Gastronomie et de Management hôtelier. La 3<sup>ème</sup> promotion est composée de 42 étudiants dont 18 en Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option cuisine, 14 en Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option pâtisserie et 10 en Bachelor Management hôtelier et restauration. En cours à l'école jusqu'à la fin du mois, ces jeunes effectueront ensuite un stage de 5 mois qui terminera leur cursus de 3 ans d'études.

Site internet : <http://best-gastronomie.com>

**MERCI DE BIEN VOULOIR CONFIRMER VOTRE PRESENCE PAR RETOUR DE MAIL**

**RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES**

Stéphanie MERILLOU

✉ [smerillou@bordeaux.cci.fr](mailto:smerillou@bordeaux.cci.fr) ☎ 06 30 60 90 10