

Bordeaux, le 14 janvier 2019

## INVITATION PRESSE

### **Bachelors FERRANDI à Bordeaux :** **Deux nouveaux restaurants éphémères ouverts simultanément** *du 30 janvier au 2 février 2019 – BEST Bordeaux Lac*

Première pour les étudiants bordelais du Bachelor FERRANDI : ils auront à faire tourner simultanément deux restaurants éphémères du 30 janvier au 2 février prochains. L'occasion pour les clients de découvrir le salon de thé JUSTËA, de 7h30 à 17h, du 30 janvier au 1<sup>er</sup> février. Mais aussi le restaurant le KYN et ses savoureux classiques de la cuisine française, servis midi et soir, du 30 janvier au 2 février. Le nombre de places étant limité, il est indispensable de réserver : [lepianodulac@formation-lac.com](mailto:lepianodulac@formation-lac.com) ou 05 56 79 44 61.

En 2019, ce ne sont pas 2 mais 3 projets de futurs restaurants que BEST (Bordeaux Ecole Supérieure de la Table) a choisi de tester dans son restaurant d'application au 10 rue René Cassin à Bordeaux-Lac. Après RELICA, mis en service pendant 4 jours en début de mois, c'est maintenant au tour de JUSTËA et de KYN d'être testés grandeur nature à partir du 30 janvier. Une opportunité pour les étudiants de cette 3<sup>ème</sup> promotion des Bachelors Ferrandi qui devront pour l'occasion métamorphoser à la fois la salle du restaurant et l'aile habituellement réservée à l'accueil et au bar.

#### **JUSTËA : viennoiseries et boissons chaudes à l'honneur au salon de thé**

Aldjanny, Paul.T, Paul.B et Thomas serviront le petit-déjeuner dès 7h30 du matin à compter du 30 janvier dans leur salon de thé éphémère. A la carte du JUSTËA jusqu'au 1<sup>er</sup> février : de délicieuses viennoiseries traditionnelles, des cakes et de nombreux autres délices faits maison. Sous le slogan « Tea is the new coffee », les 4 étudiants proposeront aussi une sélection de boissons chaudes et de thés de qualité. A partir de 10h30, il sera possible de commander des mets plus consistants tels que des salades, soupes et sandwiches. Quant à la formule « Break », une pâtisserie et une boisson chaude pour 4 euros, elle sera servie de l'ouverture jusqu'à 17h, heure de fermeture du JUSTËA.

#### **Bœuf bourguignon, blanquette de veau et pâté en croûte au menu du KYN**

Favoriser l'échange et le partage avec de grandes tablées, tel est le concept atypique du KYN, restaurant spécialisé dans la cuisine traditionnelle. C'est ainsi que plusieurs classiques de la gastronomie nationale sont à (re)découvrir comme le bœuf bourguignon, la blanquette de veau, le pâté en croûte ou encore, côté dessert, la délicieuse forêt noire. A noter qu'un effort a également été fait pour proposer des bières et des vins locaux à tarif abordable. Antoine, Marianne, Floriane, Lynn et Benoit, les étudiants porteurs du projet, accueilleront les clients à partir de 12h le midi et de 19h30 le soir du 30 janvier au 2 février.

#### **500 euros pour décorer chaque restaurant éphémère**

C'est avec un budget limité à 500 euros par projet que les étudiants doivent métamorphoser le restaurant d'application de BEST en deux restaurants éphémères. L'objectif est de mettre en avant les valeurs du JUSTËA et du KYN pour créer deux ambiances uniques et chaleureuses. Les neuf porteurs de projets pourront être aidés par leurs camarades de promotion mais devront eux-mêmes assurer la gestion totale de leur restaurant respectif.

#### **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 leurs 3 ans d'études. Site internet : <http://best-gastronomie.com>*

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