

L'AUBERGE
BASQUE

&

bertakoa
RESTAURATION

LE CHEF CÉDRIC BÉCHADE

INITIE LES JEUNES ENFANTS DU PAYS BASQUE À LA HAUTE GASTRONOMIE À L'OCCASION D'UN DÉJEUNER DE NOËL INÉDIT

Le 6 décembre prochain aura lieu le plus inédit des déjeuners de Noël du Pays Basque. Cédric Béchade, le Chef étoilé de l'Auberge Basque, a composé un menu spécialement destiné aux élèves d'Iparralde (Pays Basque Français). Âgés de 4 à 11 ans, les jeunes enfants auront l'occasion de s'ouvrir à un nouvel univers gustatif pendant leur scolarité.

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, **le Chef Cédric Béchade** a décidé de faire découvrir son patrimoine et sa cuisine aux jeunes élèves des Ikastola (écoles immersives en langue basque) ainsi qu'à ceux des écoles publiques et privées, pour qui la haute gastronomie est encore méconnue. Le menu qu'il a composé avec le soutien du **Chef Fabrice Berlingieri** de l'entreprise de restauration collective Bertakoa Restauration sera servi et distribué à une trentaine d'écoles du Pays Basque lors d'un **déjeuner de Noël le 6 décembre prochain**.

Les deux Chefs ont le goût de la transmission et de l'engagement. Cédric Béchade est passionné par le terroir basque et ne cesse de prendre plaisir à partager les trésors de sa région à La Table de l'Auberge Basque ; Fabrice Berlingieri s'est lancé le défi de proposer dans l'entreprise Bertakoa Restauration des repas destinés à plus de 3800 élèves, utilisant principalement des produits locaux. C'est tout naturellement que ce duo inédit a œuvré pour offrir aux enfants du Pays Basque un déjeuner d'exception.



“

Cette intervention bénévole démontre l'implication et la faisabilité de la réalisation de repas de qualité dans les cantines. Cela permet aussi de faire découvrir aux enfants de nouveaux goûts, de nouveaux produits. Je souhaite de tout cœur continuer à perpétuer ce projet avec d'autres Chefs. ” explique le Chef Fabrice Berlingieri.

“

L'idée de cette collaboration est née avec une prise de conscience. Il est nécessaire d'offrir à nos enfants une alimentation de qualité, une cuisine plus saine et plus goûteuse, que ce soit à la maison ou à la cantine de l'école, afin de les éduquer au goût du bien manger. ” précise le Chef Cédric Béchade.

”

Le challenge est grand, il s'agit d'adapter le concept d'une cuisine gastronomique à celui d'une cuisine scolaire tout en prenant en compte les goûts très marqués que développent les enfants. Ce menu spécial est ainsi élaboré pour répondre aux différentes contraintes : l'aspect visuel, l'équilibre des saveurs, la traçabilité des produits, le volume, les conditions d'hygiène et de livraison mais aussi le coût car un repas ne doit pas dépasser 3 euros de la préparation à la livraison. Ce déjeuner de Noël inédit, mettra en avant les talentueux producteurs de la région comme Michel Goicoecha et sa truite de Banka ou encore comme le charcutier Christian Montauzer et son jambon Ibaïama, qui est d'ailleurs à l'origine de la rencontre des deux Chefs.

Dans la continuité de cet engagement, le Chef Cédric Béchade proposera prochainement à l'Auberge Basque une expérience ludique « Eveil du Goût » destinée aux enfants à partir de 7 ans.

LES ENFANTS, IL NE RESTE PLUS
QU'A PASSER A TABLE...



LE MENU



Croquez-moi, sauce pop-corn !

Croquette de potimarron à la truite de Banka fumée, enfermée dans une chapelure de farine de maïs grand roux basque et une sauce pop-corn

A toi de jouer dans le parmentier de Cochon Ibaïama ...

Parmentier de Cochon Ibaïama Maison Montauzer, purée de pommes de terre vitelotte et tomme de vache Arrokoaia



Yaourt magique chocolat-noisette et chantilly croustillante

Yaourt de brebis à la noisette et chocolat en pana cotta, chantilly et feuillantine

À PROPOS DE BERTAKOA RESTAURATION

L'aventure *Bertakoa Restauration* a commencé en septembre 2017. Après avoir travaillé durant 10 ans comme cuisinier pour une entreprise de restauration collective « classique », le Chef Fabrice Berlingieri a souhaité lancer une nouvelle dynamique en collaboration avec la diététicienne Nelly Vuellens : créer un service de restauration collective en circuit court pour les enfants du Pays Basque, basée sur une alimentation locale, saine et durable tout en faisant travailler les producteurs locaux. Grâce au soutien de Seaska, la fédération des Ikastola, il s'est rapproché de la coopérative Ausolan, pour relever le défi. Installée dans les locaux du lycée Bernat Etxepare à Bayonne, la société *Bertakoa Restauration* livre aujourd'hui ses repas un peu partout en Pays basque Nord, aussi bien dans des Ikastola que dans des écoles publiques et privées. De nombreuses mairies ont ainsi adhérees à ce projet : Mairie de Saint-Pierre-d'Irube, Mairie d'Urcoit, Marie de Hasparren, Mairie de Lahonce ...

À PROPOS DE L'AUBERGE BASQUE

L'Auberge Basque est installée à quelques minutes de la jolie station balnéaire de Saint-Jean-de-Luz. Elle est devenue grâce à Marion et Cédric Béchade l'une des adresses emblématiques du Sud-Ouest. Un lieu de vie unique où passé et présent dialoguent harmonieusement à travers une décoration épurée et chaleureuse. Le chef étoilé s'emploie à retranscrire sa passion de la gastronomie régionale à travers une cuisine résolument tournée vers le partage. Au menu, piperade revisitée au jambon Ibaïama, cane Kriaxera rôtie au chou aigre doux ou encore betterave perdue en brioche, chicorée et mangue à déguster en appréciant la vue imprenable sur les Pyrénées.



L'AUBERGE BASQUE

307, Vieille Route de Saint-Pée / 64 310 Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 51 70 00 – www.aubergebasque.com

CONTACT MEDIAS

MELCHIOR – Agence de communication / Léa Paoli – lea@agencemelchior.com
01 45 51 22 40 / 07 86 81 41 04