

Bordeaux, le 24 janvier 2020

INVITATION PRESSE

Bachelors FERRANDI Campus de Bordeaux : Ouverture du 2^{ème} et dernier restau éphémère de l'année

29 au 31 janvier 2020 – Campus du Lac (10 rue René Cassin – Bordeaux)



« Moi, moche et gourmand » telle est la devise préférée de la 2^{ème} et dernière équipe à ouvrir son restaurant éphémère en 2020 sur le Campus du Lac. A l'honneur dans ce restaurant bistronomique ouvert par les Bachelors Ferrandi du Campus de Bordeaux du 29 au 31 janvier prochain : les légumes moches et les poissons et morceaux de viande oubliés des restaurateurs. Formules proposées à partir de 15 euros le midi et 34 euros le soir. Possibilité également d'acheter des bocaux de soupe, confiture ou marmelade. Avec seulement 40 places par service, la réservation est impérative via le site internet de [l'école](#) ou par téléphone, auprès de Mathilde, au 06 18 13 30 66.

Après Panem et son bar à michettes ouvert pendant 3 jours à la mi-janvier, c'est au tour de l'ATYPIQUE d'ouvrir ses portes du 29 au 31 janvier au Campus du Lac à Bordeaux. Thibaut, Chiara, Mathilde, Laurène et Célia y répareront l'injustice faite aux fruits et légumes non calibrés ou de seconde catégorie et aux poissons et morceaux de viande méconnus du grand public et peu utilisés par les restaurateurs. S'appuyant sur l'aide de leurs camarades de 3^{ème} année du Bachelor Ferrandi du campus de Bordeaux, les dynamiques porteurs du projet assureront eux-mêmes la gestion du restaurant éphémère. Mathilde occupera les fonctions de responsable administrative pendant que Thibaut sera directeur de la salle. Quant à Chiara, Laurene et Célia, elles œuvreront aux fourneaux, en tant que cheffe pâtissière, cheffe et second de cuisine.

Menu du marché sur place et bocaux à emporter

Deux formules seront disponibles le midi, de 12h à 13h30 : 15 euros pour 2 plats et 19 euros pour 3 plats. A découvrir le soir, de 19h30 à 21h, le menu Atypique à 34 euros avec amuse-bouche, entrée, poissons, viande, dessert et mignardises. Les menus réserveront de belles surprises aux gourmets en étant établis et concoctés le jour même en fonction des produits disponibles sur le marché.

A noter : toute la journée possibilité d'acheter pour emporter de délicieux bocaux de soupe, confiture ou marmelade.

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

C'est avec un budget limité à 500 euros que les étudiants ont dû métamorphoser le restaurant d'application du Campus du Lac en un restaurant éphémère. L'objectif est de mettre en avant les valeurs de l'Atypique pour créer une ambiance unique et chaleureuse. La 4^{ème} promotion bordelaise est composée de 45 étudiants actuellement en cours à l'école jusqu'à la fin du mois de janvier. Ils effectueront ensuite un stage de 5 mois qui terminera leur cursus de 3 ans d'études.

A propos du Bachelor FERRANDI Paris Campus de Bordeaux

Grâce au partenariat signé entre la CCI Paris Ile de France et la CCI Bordeaux Gironde, le Campus du Lac dispense depuis 2014 trois formations signées FERRANDI Paris, l'Ecole française de Gastronomie et de Management hôtelier : le Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option cuisine, le Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option pâtisserie et le Bachelor Management hôtelier et restauration. Ces formations (reconnues au RNCP) sont visées BAC + 3 par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Site internet de l'école : <http://best-gastronomie.com>

MERCI DE BIEN VOULOIR CONFIRMER VOTRE PRESENCE PAR RETOUR DE MAIL

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Véronique VALLANCE

☎ veronique.vallance@formation-lac.com ☎ 06 03 12 68 83

CONTACT PRESSE

Florence RICO-FAYAD

☎ fricofayad@bordeauxgironde.cci.fr ☎ 05 56 79 51 04