

Bordeaux, le 5 janvier 2022



## Campus du Lac Bordeaux : 2 restaurants éphémères ouvrent en janvier

11/14 janvier et 25/28 janvier - Bordeaux (10 rue René Cassin)

La nouvelle année s'annonce gourmande au Campus du Lac avec l'ouverture en janvier de deux restaurants éphémères ! Du 11 au 14, [CEDRAT](#) proposera un voyage culinaire acidulé grâce à des accords mets et agrumes exotiques et du 25 au 28 janvier, [SABORES](#) permettra de découvrir la cuisine ethnique latino. Ces deux restaurants sont la concrétisation des projets de fin d'études des étudiants du Bachelor FERRANDI Paris Campus de Bordeaux. Le nombre de couverts étant limité à 40 par service, [réserver](#) sa table est obligatoire.

Coup d'envoi des restaurants éphémères signés FERRANDI Paris Campus de Bordeaux. Le 11 janvier prochain, ouverture de CEDRAT. Un projet de fin d'études porté par 4 élèves du Campus du Lac : Jeremy Cordier, Charline Delcombel, Julie Lenoir et Alexandre Mayet.

### Tartare de veau au sudachi et huîtres

Avec l'aide de leurs camarades de promo, ils feront découvrir aux convives la richesse des agrumes grâce à un voyage culinaire mêlant amertume, vivacité, acidité et sucrosité. Parmi les plats à la carte : un tartare de veau au sudachi et huîtres, ou encore un dessert subtil autour du kumquat, feta et noisette. Trois formules sont disponibles le midi : entrée/plat ou plat/dessert à 16,20€ et entrée/plat/dessert à 24€. Et le soir, un menu dégustation « en 5 temps » à 35€. Réservations par téléphone au 07 45 56 73 57 ou directement sur [internet](#).

### Viva Sabores !

Autre projet, lui aussi porté, du 25 au 28 janvier, sur le Campus du Lac par les étudiants bordelais du Bachelor FERRANDI Paris Campus de Bordeaux, SABORES, créé par Zineb Bennani, Jules Fricker, Eloïse Ley et Marion Paoli. Dans les assiettes, une cuisine ethnique d'Amérique du Sud. Ceviches, tacos, asados de bœuf et d'agneau, ou encore açai en dessert ensoleilleront la carte de ce second restaurant éphémère. Réservation également indispensable.

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

Pour concrétiser leurs projets de fin d'étude, les étudiants disposaient d'une enveloppe maxi de 500 euros. Si la gestion des restaurants est assurée par les créateurs, les camarades de classe sont impliqués dans le fonctionnement général des restaurants (cuisine et service). Cette 6<sup>ème</sup> promotion bordelaise est composée de 41 étudiants actuellement en cours jusqu'à fin janvier. Ils partiront ensuite pour un stage de fin d'études de 5 mois qui clôturera leur cursus.

### A propos du Bachelor FERRANDI Paris sur le Campus de Bordeaux

Un partenariat signé entre la CCI Paris Ile de France et la CCI Bordeaux Gironde permet au Campus du Lac de dispenser depuis 2014 deux formations signées FERRANDI Paris, l'Ecole française de Gastronomie et de Management hôtelier. Les Bachelors Arts culinaires et entrepreneuriat, option cuisine ou pâtisserie, (reconnues au RNCP) sont visées BAC + 3 par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Plus d'information sur [campusdulac.com](http://campusdulac.com)

### CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 [pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr](mailto:pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr)

 05 56 79 52 48