



# Portraits d'Acteurs

CÉDRIC BÉCHADE



# CÉDRIC BÉCHADE

**Cédric est né à Limoges le 12 Décembre 1976. Il obtient son bac professionnel à Souillac où son professeur Richard Filippy lui fait rencontrer Alain Ducasse.**

Il débute sa carrière, il y a 18 ans, à l'hôtel du Palais à Biarritz avec Jean-Marie Gauthier pendant 2 ans et il y tombe amoureux du Pays Basque. Il entre ensuite à l'Hôtel Crillon avant de rejoindre Alain Ducasse pour 10 ans passionnants jusqu'en 2006, devenant Chef du Restaurant La Cour Jardin au Plaza Athénée Paris.

Cédric Bechade devient en 2007 Chef - Propriétaire de L 'Auberge Basque à Saint Pée sur Nivelle, à 7 km de St Jean de Luz, (1 étoile au Guide Michelin dès 2009) ([www.aubergebasque.com](http://www.aubergebasque.com)).

En 2014 il accepte la proposition de Chantal et Gérard Perse et décide en parallèle de devenir Chef - Directeur de L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, un autre terroir, un autre public.

Pour Cédric « Cuisinier, c'est cultiver la relation avec nos producteurs, c'est cultiver notre patrimoine le plus précieux, celui qui nous fait vivre, chaque acte quotidien à son importance ... »

# L'HOSTELLERIE DE PLAISANCE



“Au **CŒUR** de la **célèbre** cité médiévale de Saint-Emilion, c'est un **lieu** constitué de deux **bâtisses** reliées entre elles par de **magnifiques jardins** suspendus que surplombe le **clocher** de l'église **monolithe**. ”



**C'est un restaurant de luxe de 50 convives et un hôtel haut de gamme de 17 chambres proposant des cours d'oenologie et des terrasses vues sur le village.**

L'Hostellerie de Plaisance est propriété de Chantal et Gérard Perse depuis 2002. Au cœur de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion, c'est un lieu constitué de deux bâtisses reliées entre elles par de magnifiques jardins suspendus que surplombe le clocher de l'église monolithe.

L'immense salle à manger en impose par ses proportions, et la manière dont tout est agencé pour préserver l'intimité à chaque table.

La terrasse à quelques mètres de là, domine le village et les alentours, elle offre une vue imprenable sur les toits de tuile rose et le vignoble millénaire. Dans la fraîcheur du soir, on peut alors profiter d'un dîner gastronomique enrobé de nuit.

# L'ESPRIT DE PLANSANCE

“Cette table du **déjeuner** est ouverte de début avril à la mi-octobre, à la belle saison, c'est une cuisine déclinée de la cuisine étoilée du dîner servie en terrasse ou en salle de restaurant, un menu du jour à 35 €, une menu-carte à 48 € et le premier menu dégustation du dîner à 78 €.”

© AGENCE FLEURIE MARS 2016  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Contact



Cédric Béchade \_\_\_\_\_  
[www.hostelleriedeplaisance.com](http://www.hostelleriedeplaisance.com) \_\_\_\_\_