



LES SAISONS DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS L'AUTOMNE VU PAR... PHILIPPE ETCHEBEST

Les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs officiels du fait-maison en France. Ils sont aujourd'hui plus de 3 900 Chefs à proposer une cuisine traditionnelle de qualité reconnue par l'État. Tous ont en commun de composer leurs cartes au rythme des saisons, renouvelées de recettes de terroir au grès des produits frais.

Parmi eux, l'emblématique Chef Philippe ETCHEBEST membre actif des Maîtres Restaurateurs au sein de la Brasserie chic et contemporaine bordelaise "Le Quatrième Mur". L'an dernier, il présidait la finale du concours "Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs". Avec l'exigence qu'on lui connaît derrière les fourneaux et dans ses émissions tv, ce parrain virtuose était également attentif aux performances de ces apprentis et futurs cuisiniers.

« Ça n'est pas parce que c'est compliqué que c'est meilleur ! » Philippe ETCHEBEST



« Un produit de qualité, une cuisson précise, une garniture et un jus : Philippe ETCHEBEST va à l'essentiel et nous régale en toute simplicité »
Extrait de l'avis du Guide MICHELIN 2017



Fricassée de champignons en raviole, escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon de champignon crémé
****L'astuce du Chef****

Cette recette à l'avantage de pouvoir se faire tout au long de l'année en fonction des champignons de chaque saison



« L'automne m'inspire l'arrivée du gibier, l'odeur du bois mouillé et surtout celle des champignons dont les cèpes que j'affectionne particulièrement. »

Philippe ETCHEBEST

Sa nouveauté

« LA Table d'Hôtes » : 2, Place de la Comédie 33000 Bordeaux (Opéra National). Située au coeur des cuisines du restaurant « Le Quatrième Mur », cette nouvelle table gastronomique pour 12 convives est une expérience unique au plus proche d'une brigade.

Menu découverte en 7 services (mise en bouche, deux entrées, poisson, viande et deux desserts) à 150€. Côté cave, une carte d'une centaine de références exclusives. Formules accords mets/vins à 60€ ou 90€.