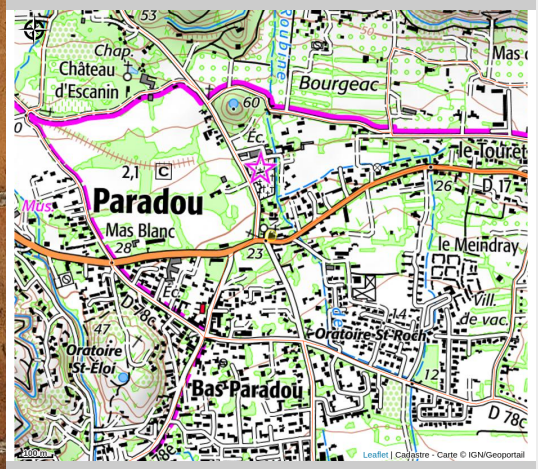
Restaurant Bec

Paradou



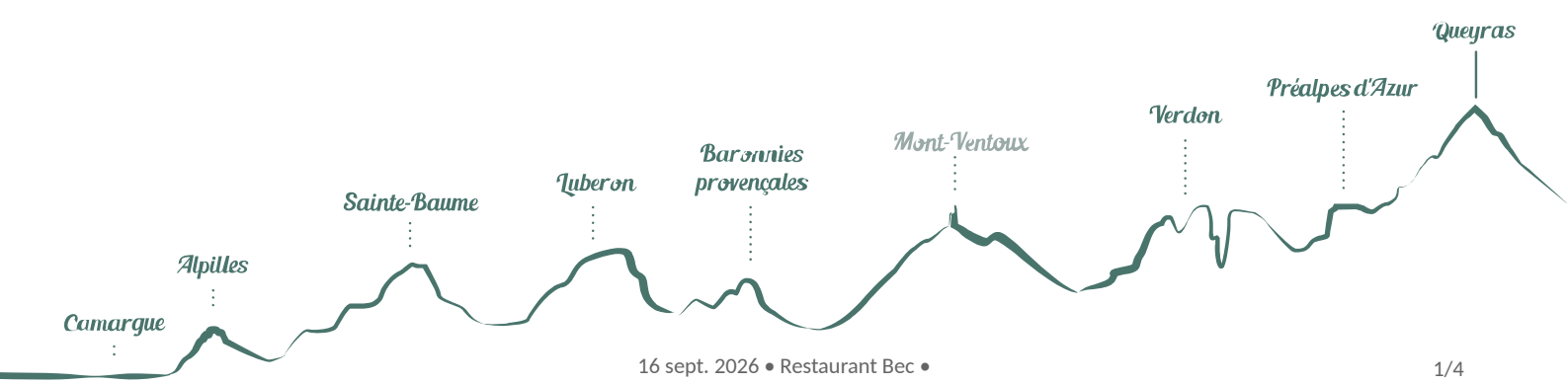
Crédit photo : Restaurant Bec_Paradou (Restaurant Bec Paradou)

C'est dans la Vallée des Baux que Jessica et Edouard posent leurs valises et couteaux après plusieurs expériences en Europe et à l'international. Dans un mas familial décoré avec soin, la cuisine vibrante se prolonge d'un service chaleureux et dynamique.

Infos pratiques

Categorie : Hébergement - Restauration

Type : Restauration



Description

Bec le Beau Confidentiel

Bec est la contraction des noms de famille d'Edouard Beaufils et Jessica Cogoni. Bec, comme l'art de nourrir les bouches, en picorant de ça et là les influences et les expériences qui viennent marquer leur cuisine et leur service.

Bec, comme une faim de découvrir leur maison atypique au cœur de la Vallée des Baux de Provence. Dans ce mas tenu autrefois par le restaurant étoilé La Petite France, Jessica, qui a grandi non loin de là, revient accompagnée d'Edouard, chef et compagnon à la ville, pour réveiller la belle endormie et créer Bec restaurant Paradou.

Seuls à bord, ils écrivent une nouvelle page de leur histoire et sont soudés plus que jamais dans ce projet. A PARTIR DU MOIS D'AVRIL 2025: le nouveau chef Eric MARCHESAN sera derrière les fourneaux!!

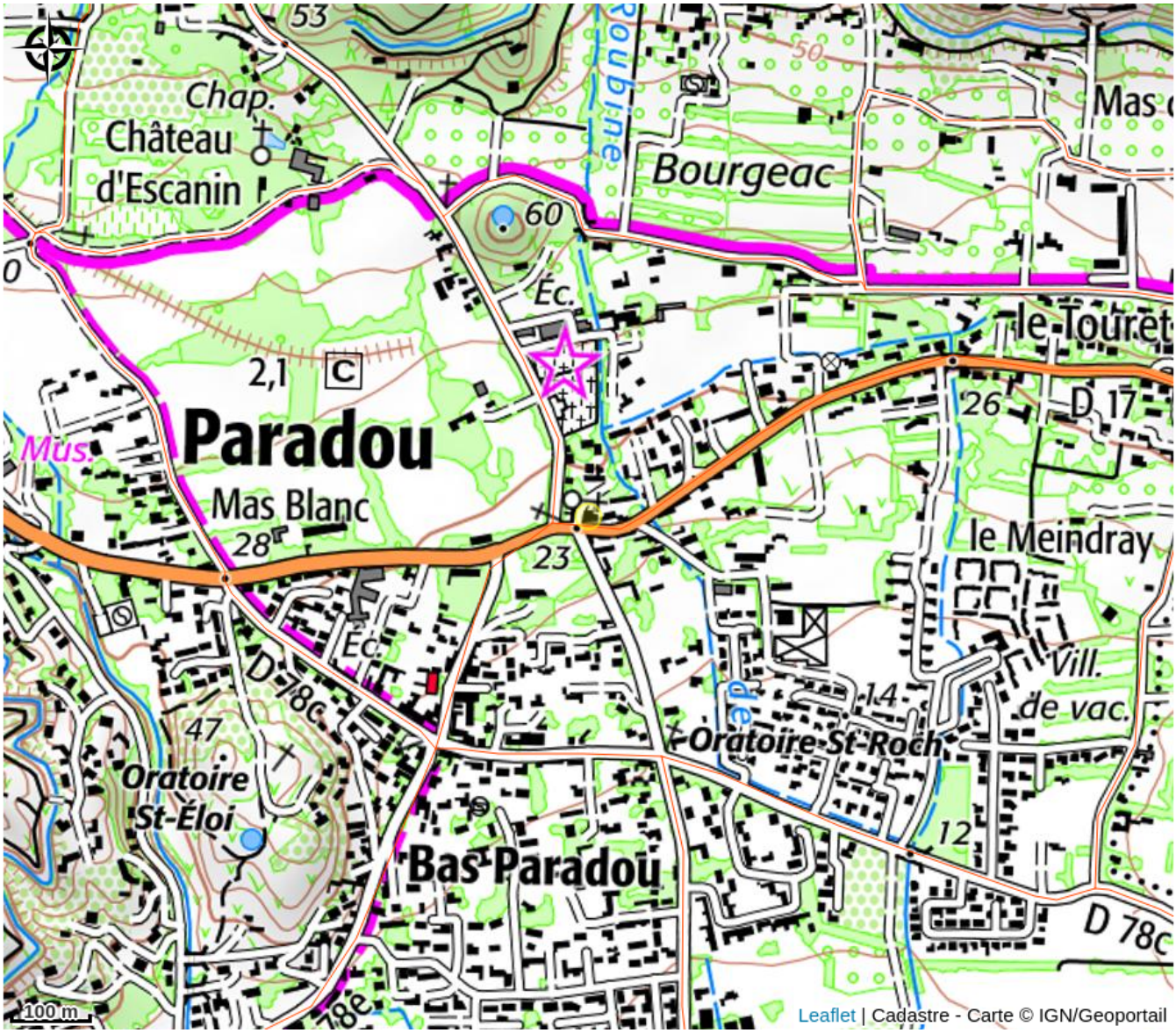
On découvre Bec restaurant Paradou, comme on entre dans une maison d'amis à la campagne. De l'extérieur, c'est une belle bâtisse en pierres apparentes à côté de l'église de Saint-Martin-de-Castillon. L'intérieur se découvre par la porte en fer forgé, avec la grande salle à manger, baignée de lumière grâce à une baie vitrée en arc de cercle, dont les montants rappellent élégamment le charme provençal. Au travers, la belle terrasse privée et murée, bordée de lauriers et vignes, avec quelques aromates plantés dans les massifs, s'anime aux beaux jours. Les murs – aussi en pierres apparentes – donnent un côté brut, subtilement contrebalancé grâce aux assises en velours bleu et aux tables réalisées sur mesure en bois de Méranti par un artisan arlésien (Menuiserie Correze).

Pour Jessica et Edouard, il suffisait d'un petit supplément d'âme pour faire vibrer Bec restaurant Paradou : de jolis bouquets de fleurs séchées, des travailleuses (tables pour la couture) à côté des tables pour recevoir vasques et carafes… De subtiles touches dévoilant l'attention portée à chaque détail.

Dans le fond de cette salle, l'office installé dans l'ancienne cave permet à Jessica de surveiller d'un œil, mais aussi d'accueillir sur le grand îlot central quelques convives souhaitant déjeuner seuls, tout en ayant sa compagnie.

Dans le prolongement de la salle à manger, une deuxième salle plus intime dévoile une grande table d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Sur le rebord de la grande cheminée, les différents bocaux de pickles et fermentations du chef créent une mosaïque colorée.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année le lundi, mardi, mercredi, vendredi et les week-ends.
Ouvert du vendredi au mardi midi et soir, le mercredi soir. Fermé le jeudi.
Fermeture annuelle du début janvier au début février.

Tarifs:
Menu adulte : de 65 à 90 €.

Services:
Accès Internet Wifi, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

Fiche mise à jour par Régie Tourisme de la CC Vallée Des Baux-Alpilles le 30/03/2026

Contact

55, Avenue de la Vallée des Baux
13520 Paradou
Tél. 04 86 63 57 52
bienvenue@bec-restaurant.com
https://www.bec-restaurant.com/