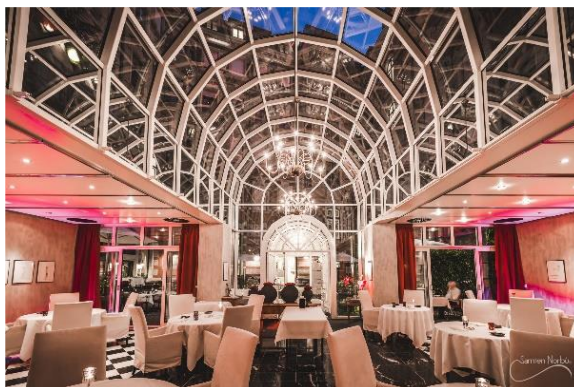


Restaurant Le Jardin de France

Baden Baden



Vos hôtes

Sophie & Stéphan Bernhard

Ils sont venus à Baden-Baden en 1998 et y ont pris racines. Stéphan Bernhard, à l'époque n'était plus néophyte, mais avait forgé son expérience derrière les fourneaux d'une demi- douzaine de restaurants étoilés d'outre-rhin.

Les événements se succèdent dans une rapidité étonnante pour le chef et son «Jardin de France»: l'étoile michelin, la bonne note au Gault Millau, les filles Lara et Léonie.

Les créations exceptionnelles et parfois inhabituelles sortent des mains de Stephan Bernhard avec facilité et une indomptable envie d'innovation. Attaché à la France, le chef touche le cœur de ses convives avec sa cuisine française rénovée (remodelée).

Baden-Baden, lieu de villégiature d'un public international et exigeant, encourage Sophie et Stéphan dans leur entreprise. En avril 2007, le restaurant de style au cœur de la cité balnéaire, s'agrandit et double sa capacité d'accueil. Sophie Bernhard est la charmante hôtesse et le relais entre le client et la cuisine. Ses petites attentions tombent toujours à point.

La carte des vins, semblable à une bible reliée est le domaine de madame. Le client peut faire confiance, les yeux fermés à ses suggestions et conseils pour les meilleurs crus allemands, les meilleurs vins français et des champagnes millésimés...



Stéphan Bernhard Cuisinier un jour, Cusinier toujours

La carrière de Stéphan Bernhard se résume en quelques lignes. En effet, le chef a toujours cuisiné étoilé. Entre 1987 et 1989, il fait son apprentissage au restaurant « Au Lindenplatzel » à Mittelbergheim. Il se tient au fourneau du restaurant « La Couronne » à Baldenheim (*Michelin) jusqu'à son brevet professionnel (bac pro) en 1991. D'autres temples gastronomiques de la rive gauche du Rhin tracent la carrière professionnelle du modeste français : restaurant « Au Valet de Cœur » dans le Val de Villé, le « château d'Adoménil » à Lunéville ; le restaurant « la Chenaudière » à Colroy La roche. Il revient au « Valet de Cœur » comme chef de cuisine en 1995.

« Je suis très ambitieux »: avoue-t-il et cela lui réussit!

Nulle part ailleurs, Bernhard ne tient plus de deux ans jusqu'à ce qu'en mai 1998 ; il ouvre le « Jardin de France » à Baden-Baden avec son épouse Sophie. Le couple a le sentiment que la ville balnéaire les « veut ». Les conditions (les prémices) sont idéales : l'emplacement et l'envie d'une excellente cuisine française. Pour toutes ces raisons le couronnement (le succès) ne se fait pas (ne se laisse pas) attendre. Six mois à peine après son ouverture, le talent gastronomique de Bernhard (Stephan) obtient un 15 au Gault Millau et un an plus tard la première étoile Michelin lui tombe du ciel gastronomique (gourmet).

« Le fruit d'un travail de toute une équipe » reconnaît Stephan Bernhard.

Les Bernhards se sédentarisent grâce aux deux enfants : Lara (8) et Léonie (5). M. Bernhard a le sens de la famille. A côté de la cuisine, on pourra le rencontrer souvent se promenant dans la belle Lichtentaleralle avec ses filles. « C'est une détente pour moi » et nous le croyons sur parole. Mais en vérité, la place du chef est derrière les fourneaux. Ses inspirations fusent juste avant l'essai, comme des éclairs qu'il déguste et goûte dans sa tête avant leurs réalisations. Génial pour lui, parfois un casse-tête pour son équipe.

La cuisine de M. Bernhard est jeune, osée et française. Il ne s'affole pas. Il n'entre pas dans la routine, ce qui le mène, lui et son équipe aux créations les plus extravagantes : salade de mesclun avec une vinaigrette à l'orange et à la réglisse, les langoustines de Bretagne rôties ou le foie-gras à la compote de pommes-rhubarbe et son jus au brou de noix. Un grand art culinaire basé sur des principes simples.

Le produit est roi, sa qualité est la condition première à la réalisation d'un beau plat. Cela implique la proximité du producteur, de l'agriculteur, du pêcheur ou du livreur, et la confiance en eux est primordiale.

Le meilleur poisson lui vient en 36 heures des pêcheurs bretons auxquels il rend visite pendant les vacances. Les légumes sortent du jardin des beaux-parents, les pigeons de Théo KIEFFER en Alsace, les herbes sauvages arrivent par courrier express de l'autre côté de l'Allemagne.

Si la qualité y est, le reste est savoir et intuition, donc l'affaire du chef.

Sophie Bernhard avec son charme à la française rayonne à travers le restaurant. Faisant le relais entre l'hôte et la cuisine, elle surprend les gourmets par ses suggestions adéquates et attentionnées « Chacun doit se sentir à l'aise dans notre « jardin français » et en retirer ce que le cœur lui en dit. Sophie Bernhard gère aussi la carte des vins et la cave. Elle renferme de grands vins de tout horizon (400 positions). Les premières pages sont réservées aux grands crus des petits viticulteurs régionaux, que Sophie Bernhard conseille avec grand plaisir: un hommage au pays de Bade, leur terre d'accueil.

Adresse et horaires d'ouverture

Vous nous trouverez au centre de Baden-Baden, Lichtentalerstrasse 13

Comment nous trouver ?

Venant de Bâle ou de Karlsruhe sur l'autoroute A5, prenez la sortie Baden-Baden. Suivez la B500 en direction de Baden-Baden centre. Vous empruntez la direction Congress/Augustaplatz indiquée par les panneaux. Vous trouverez le restaurant dans la cour intérieure du « Goldene Kreuz » (en face du Augustaplatz).

Parking:

Augustaplatz, parking souterrain
Augustaplatz, parking garage Fina , Lichtentalerstrasse 37 - 41
Brenner's Park Hotel & Spa, Ludwig Wilhelmstrasse 10
Kurhaus (Casino) , garage souterrain

Horaires:

Du mardi au samedi
Déjeuner 12h-14h
Diner 18h30-20h30
Congés hebdo. Dimanche et lundi sauf jours fériés