

## Restaurant Le Jardin de France Baden Baden



### Proprietari del ristorante Sophie e Stéphan Bernhard

Sono arrivati a Baden-Baden nel 1998 da Alsazia e hanno deciso di restarci. Già all'epoca Stéphan Bernhard aveva dietro le spalle una grande esperienza presso una mezza dozzina di ristoranti stellati a ovest del Reno. Tuttavia è sorprendente quanto in così poco tempo a Baden-Baden la fortuna sia stata benevola al proprietario, a sua moglie Sophie e al ristorante Le Jardin de France: una stella Michelin, alto punteggio della Gault & Millau e le loro due figlie Lara e Leoni.

Come per gioco Stéphan Bernhard crea insolite opere d'arte culinarie, infatti la sua eterna aspirazione è sfuggire dallo standard. Non potendo dimenticare la Francia, interpreta la cucina francese facendola entrare nel cuore dei suoi ospiti in modo che nessuno rimanga indifferente.

Bade-Baden attira, come una calamita, la gente da tutto il mondo, il pubblico esigente appoggia Sophie e Stéphan Bernhard nel loro sviluppo.

In aprile 2007 il ristorante alla moda nel centro della cittadina balneare si allarga concedendo ai suoi ospiti più spazio, più gusto e più piacere. Sophie Bernhard è una padrona di casa affascinante e fa da mediatrice tra la cucina e i tavoli. La sua cura dei dettagli non è mai scontata. Ne è la prova anche la carta dei vini di Le Jardin de France che assomiglia più alla Bibbia – tante pagine contiene.

Un ospite può fidarsi ciecamente dei consigli della madame Sophie sui vini francesi e tedeschi, nonché sullo champagne vintage.



## **Stéphan Bernhard** **Chef una volta, chef per sempre**

La carriera di Stéphan Bernhard sta andando a gonfie vele. Di fatto lo chef ha sempre cucinato al livello stellato visto che negli anni 1987 - 1989 aveva completato gli studi al Mittelbergheim di Alsazia al ristorante "Am Lindenplatzel", e prima di dare l'esame di laurea magistrale nel 1991 ha lavorato al ristorante "La Couronne" a Baldenheim (1 stella Michelin). I successivi "templi" stellati per i gourmand sulla riva sinistra del Reno hanno lastricato la via professionale del modesto francese: il ristorante Au Valet de Coeur a Val de Ville, Château d'Adoménil a Luneville, La Chenaudière a Colroy-La-Roche. Ritorna a Au Valet de Coeur da chef nel 1995.

*"Sono molto ambizioso" – dice, e questo funziona!*

Da allora passano neanche due anni e Bernhard e la moglie aprono Le Jardin de France a Baden-Baden, corre il maggio 1998. Entrambi sentono che la cittadina balneare li aspetta e "desidera". I presentimenti lasciano ben sperare. L'ubicazione e la domanda dell'ottima cucina francese superarono le aspettative. Probabilmente o proprio per questo anche la benedizione dell'ambito professionale non si fa attendere a lungo.

*Soltanto sei mesi dopo l'apertura l'arte culinaria di Bernhard riceve 15 punti da Gault & Millau e neanche dopo un anno "cade" dal paradiso gastronomico la prima stella Michelin. "E' la conferma del duro lavoro di tutta la squadra", dice Stéphan Bernhard.*

I Bernhard si sono stabiliti a Baden-Baden grazie alle loro figlie. Bernhard è un buon padre di famiglia. Non c'è solo l'arte culinaria nella sua vita, lui spinge la carrozzina al parco, asciuga le lacrime e fa da bambinaia nei fine settimana. "Mi riposo in questo modo", dice e gli crediamo (è impossibile non credergli!) Altrimenti il posto del maestro è ai fornelli. L'aspirazione può arrivare anche "un attimo prima di assaggiare", sono dei bagliori che si accendono nella sua testa, è la testa che "assaggia" prima del palato – è geniale secondo lui, anche se talvolta può diventare una vera tortura per la sua squadra.

La cucina di Bernhard è giovane, audace e francese. Lui non teme niente, non si accontenta e questo porta alle creazioni più insolite e di grande impatto. L'insalata mistica con condimento alle arance e alla liquirizia, gamberoni bretoni fritti oppure il fegato d'oca allo sciroppo di mela e di rabarbaro e alla salsa piccante alle noci. Una grande arte culinaria che si basa sulle regole semplici: il cibo rimane tale, non lo si può manipolare.

*"Innanzitutto ci vuole la qualità dei prodotti", dice il proprietario. La qualità richiede i contatti diretti con il produttore, il contadino, il pescatore e il fornitore.*

La fiducia è una questione di onore, si salda con la stretta di mano. Il miglior pescato selvatico arriva al ristorante entro le 36 ore spedito da un pescatore bretone al quale Bernhard fa visita in vacanza. I prodotti ortofrutticoli di qualità gli fornisce la fattoria degli suoceri, Teo Kiffer da Alsazia – la carne di piccione. Erbe che sembrano gramigna ma sono eccellenti spezie vengono recapitate dal corriere da un lato della Germania all'altro, da Meck-Pomm a Baden-Baden. Perché mantenere segrete le proprie creazioni?

*"Il segreto sta nel fatto che non esiste alcun segreto!", dice modestamente Bernhard.*

C'è la qualità, per il resto si tratta della capacità e dell'intuito, cioè della maestria dello Chef.

E poi per incorniciare l'arte culinaria, che sa dello spirito del tempo, in modo giusto ci vuole la bontà e la cordialità della padrona di casa Sophie Bernhard. Anche lei conserva l'autenticità in tutti gli aspetti complessi dell'alta gastronomia. Il suo irripetibile charme francese si libra nel ristorante.

Lei media tra l'ospite e la cucina, lei vi coccola con attenzioni e con giusti consigli per veri gourmand. La sua missione é: tutti devono sentirsi bene nel nostro "giardino francese" e scegliere ciò che "piace veramente". Sophie Bernhard è responsabile della carta vini, ne ha raccolti quasi 300 da tutto il mondo. Le prime pagine della carta sono dedicate ai raffinati vini delle piccole case vinicole della regione – è il modo con cui Sophie Bernhard mostra il rispetto verso Baden-Baden, la loro nuova patria tedesca.

## **Come raggiungerci.**

### **Ci troviamo al centro di Baden-Baden, in Lichtentalerstraße 13.**

Indicazioni stradali:

andando in direzione da Basilea o Karlsruhe sull'autostrada A5, prendete l'uscita Baden-Baden. Continuate su B500 in direzione Baden-Baden Centrum, poi proseguite verso Congress / Augustaplatz. Il ristorante si trova nel cortile interno dell'edificio in stile guglielmino Goldenes Kreuz (di fronte ad Augusta Platz).

Parcheggi:

Augustaplatz- parcheggio interrato, Augustaplatz

Fina - parcheggio, Lichtentaler Str. 37 - 41

Brenners Park-Hotel & Spa - parcheggio, Ludwig-Wilhem-Strasse 10

Kurhaus – parcheggio interrato, Kaiserallee