

# Restaurant Le Jardin de France Baden Baden



## Хозяева ресторана Софи и Штэфан Бернард

Они приехали в Баден-Баден в 1998 году из Эльзаса и решили остаться. Уже в то время Штэфан Бернард имел большой опыт работы в полудюжине звездных ресторанов к западу от Рейна. И все же это удивительно, на сколько удачно за такое короткое время в Баден-Бадене сложились обстоятельства для хозяина, его жены Софи и их ресторана «Le Jardin de France»: звезда Мишлен, высшие оценки Го Мийо и их две дочери - Лара и Леони.

Штэфан Бернард играючи создает самые необычные кулинарные творения, с неудержимым стремлением к нестандартному. Он никогда не сможет забыть Францию и, по-новому интерпретируя французскую кухню, он готовит её так, что она стремительно проникает в самое сердце гостей и не оставляет их равнодушными.

Баден-Баден как магнит манит гостей из разных стран, и взыскательная публика поддерживает Софи и Штефана Бернарда в их развитии. В апреле 2007 года стильный ресторан в самом центре курортного города расширяется и в нём появляется больше пространства для вкушения изысканных блюд. Софи Бернард - очаровательная хозяйка и посредник между гостем и кухней. Она всегда проявляет внимание к мелочам и готова помочь в нужный момент. Винная карта в Le Jardin de France, за которую отвечает мадам, больше похожа на Библию с большим количеством страниц. Гость может слепо доверять её рекомендациям по известным французским и немецким винам, а также винтажным шампанским.



# Штэфан Бернард

## Однажды шеф-повар, всегда шеф-повар

Карьера Штэфана Бернарда быстро набирает обороты. На самом деле, шеф-повар всегда готовил на звездном уровне, потому что с 1987 по 1989 год он закончил свое обучение в эльзасском Миттельбергхайме в ресторане «am Lindenplatzel», до своего магистерского экзамена в 1991 году он готовил в ресторане «La Couronne» в Бальденхайме (\* Мишлен). Дальнейшие названия звездных «храмов» для гурманов на левом берегу Рейна проложили профессиональный путь скромного француза: ресторан «Au Valet de Coeur» в Валь-де-Виль, «Château d'Adoménil» в Люневиле, ресторан «La Chenaudière» в Колрой-ла-Рош. И в качестве шеф-повара он возвращается в «Au Valet de Coeur» в 1995 году.

«Я очень амбициозен» - говорит он, и это работает!

С тех пор не прошло и двух лет, как Бернард вместе со своей женой Софи открыл Le Jardin de France в Баден-Бадене в мае 1998 года. Оба чувствовали, что курортный город их «желает» и ждёт. Предзнаменования были хорошими, расположение и спрос на превосходную французскую кухню превзошли все ожидания. Возможно или скорее именно поэтому благословение из профессиональных кругов не заставило себя долго ждать.

Всего спустя пол года после открытия кулинарное искусство Бернарда получило 15 баллов от Го Мийо, а чуть меньше года спустя первая звезда Мишлен упала из кулинарного рая. «Это подтверждение последовательной работы всей команды!» - говорит Стефан Бернард.

Бернарды обосновались в Бадене благодаря своим дочерям Ларе и Леони. Бернард настоящий семьянин. Помимо кулинарного искусства, он иногда везёт коляску по алее, вытирает слезы и работает няней в выходные дни. «Для меня это отдых!» - и ему нельзя не поверить! В противном же случае место мастера - у плиты. Вдохновение к Штэфану приходит как вспышка, и он пробует новое сочетание вкусов для начала в своей голове, прежде чем это попробует его небо. Это гениально для него, но иногда это целая пытка для его команды!

Кухня Бернарда молодая, дерзкая и французская. Он не боится и не приспосабливается, что приводит Бернарда и его гостя к самым необычным и эффективным творениям. Салат Месклум с апельсиново - лакричной заправкой, жареные бретонские лангусты или утиная печень с яблочно-ревеневым сиропом и острым соусом с ореховой настойкой. Великое кулинарное искусство, основанное на простых правилах: продукт остается продуктом, и им нельзя манипулировать.

«Прежде всего - это качество товаров» - говорит владелец. Для этого требуется контакт с производителем, фермером, рыбаком и поставщиком.

Доверие - дело чести, и оно подтверждается рукопожатием. Лучший дикий улов поступает в ресторан в течение 36 часов от бретонского рыбака, которого Бернард навещает во время своего отпуска. Свёкры снабжают фермерской продукцией самого высшего качества, Тео Киффер из Эльзаса поставляет мясо голубя, травы, похожие на сорняки и ставшие первоклассными специями, доставляются курьером из одного конца Германии в другой, из Мек-Пома в Баден. Так зачем же хранить в секрете свои творения?

«Секрет в том, что его нет!» - скромно заявил Бернард.

Есть качество, а остальное - это умение и интуиция, а значит, в чистом виде мастерство Шефа.

Чтобы придать кулинарному искусству, в котором есть дух времени, правильные рамки, ему нужна доброта и отзывчивость хозяйки Софи Бернард. Она тоже остается подлинной во всех сложных делах высокой гастрономии. Её неповторимый французский шарм "витает" по всему ресторану.

Как посредник между гостем и кухней, она в нужное время балует вас вниманием и правильными рекомендациями для истинных гурманов. Ее миссия: «Каждый должен чувствовать себя комфортно в нашем «французском саду» и выбирать то, что ему действительно по душе». Софи Бернард также отвечает за винную карту ресторана.

У неё собраны отличные вина со всего мира (в общей сложности около 300 наименований). Первые страницы винной карты посвящены изысканным винам из небольших виноделен региона, которые Софи Бернард очень рекомендует как дань уважения Бадену, их новой немецкой родине.

## Расположение и подъезд к ресторану

Вы можете найти нас в центре Баден-Бадена, по адресу Lichtentalerstraße 13.

Направления:

Следуя по направлению из Базеля или Карлсруэ по автомагистрали А5, сверните на съезд Baden-Baden. Продолжайте движение по В500 в направлении Baden-Baden Centrum. Отсюда следуйте в направлении Congress / Augustaplatz. Вы найдете ресторан во внутреннем дворике здания в вильгельмианском стиле - «Goldenes Kreuz» (напротив Augusta Platz).

Парковочные места:

Augustaplatz- подземная автостоянка, Augustaplatz  
Fina - автостоянка, Lichtentaler Str. 37 - 41  
Brenners Park-Hotel & Spa - парковка, Ludwig-Wilhelm-Strasse 10  
Kurhaus - подземная автостоянка, Kaiserallee