# Garden party

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 29 mars 2018

Depuis vingt ans, au **Jardin de France**, Stéphan et Sophie Bernhard font rayonner l'art culinaire hexagonal à Baden-Baden.

«*Une petite ambassade de France* » : voilà comment Stéphan Bernhard (une Étoile au Michelin) définit son établissement niché dans le secret de la cour intérieure d'un immeuble Jugendstil de Baden-Baden. Il a pour unique credo « *de servir ce [qu'il] a envie de manger* ». Avec sa souriante épouse Sophie en salle – accompagnée par une équipe qui n'a guère changé depuis des années, signe de belle santé – peut débuter un repas en forme de symphonie parfaitement maîtrisée où se déploie une « *cuisine du cœur* » explorant le spectre complet de la gamme gustative des produits, le chef, en perpétuelle quête d'équilibre, rehaussant telle caractéristique, amoindrissant telle autre.

© Samten Norbù

On y découvre quelques “*plats signature*” comme un tartare de filet de bœuf, foie gras, œuf de caille, parmesan, mais aussi un très printanier let de turbot impeccablement rôti, accompagné d’une délicate purée de petits pois, de légumes aux olives et d’un aérien bouillon parfumé au laurier frais si bien qu’en sortant nous viennent à l’esprit de verlainiennes pensées : « *Ayant poussé la porte étroite qui chancelle / Je me suis promené dans le petit jardin / Qu’éclairait doucement le soleil du matin / Pailletant chaque eur d’une humide étincelle.* »

---

**Le Jardin de France se trouve Lichtentalerstraße 13 (Baden-Baden). Restaurant fermé dimanche et lundi. Menus de 37 € à 115€**
lejardindefrance.de

**Stéphan Bernhard est également chef consultant au Relais de la Poste (La Wantzenau)**
relais-poste.com