Jardin d’hiver

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 décembre 2019

À Baden-Baden, Le Jardin de France se met à l’heure de Noël : visite chez Sophie et Stéphan Bernhard.

Une imposante verrière dans la cour intérieure d’un immeuble *Jugendstil*, une salle élégante où s’épanouissent des toiles contemporaines – mention spéciale au Pop Art joyeux de Thaddäus Hüppi – et une cuisine récompensée depuis vingt ans par une Étoile au *Guide Michelin*. Le Jardin

de France est le royaume de Stéphan (au piano) et Sophie (en salle) Bernhard, installés dans la cité thermale depuis 1998. Revendiquant une « *cuisine du cœur* », avec pour credo de «*servir ce [qu'il] a envie de manger* », le chef nous séduit avec des compositions généreuses et harmonieuses comme une époustouflante variation sur le homard : la queue est juste grillée, tandis que les pinces, servies en raviolis, sont accompagnées d'épinards au gingembre. On craque également pour un classique et inspiré tournedos de bœuf, avec une sauce périgourdine, une poignée de légumes bio et des pommes de terre écrasées aux truffes... Voilà divin régal annonçant le menu (présenté en janvier) entièrement dédié au roi des champignons, sa majesté *Tuber melanosporum*.

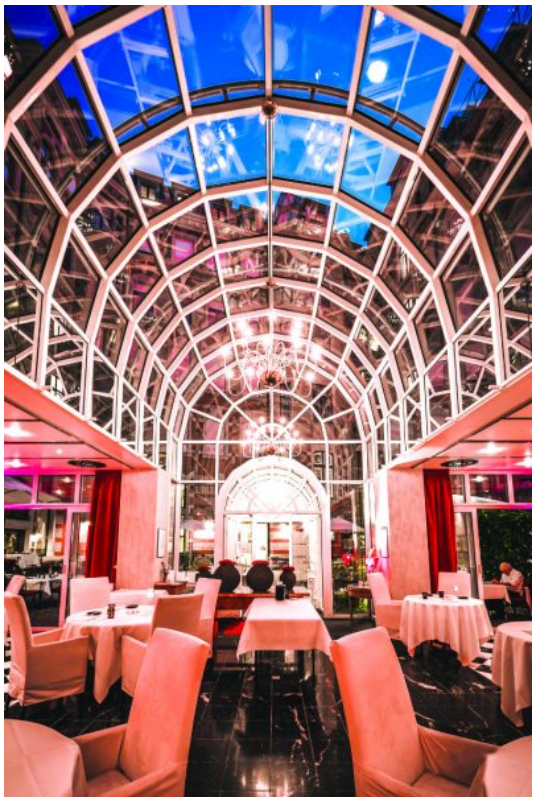

Photo de Samten Norbù

Restaurant Le Jardin de France, Lichtentalerstraße 13 (Baden-Baden). Ouvert du mardi au samedi. Menus de 42 à 115 €
lejardindefrance.de

Stéphan et Sophie Bernhard proposent aussi des chambres au Boutique Hôtel Société, bel endroit où loger à Baden-Baden
hotel-societe-baden-baden.de