

## Le Jardin de Berne reste dans les étoiles

Nous sommes honorés d'annoncer que notre restaurant gastronomique, Le Jardin de Berne, conserve sa mythique étoile au Guide Michelin. Cette reconnaissance salue le travail hors pair de notre chef Louis Rameau aux commandes du restaurant depuis 2020, en compagnie d'Éric Raynal chef pâtissier et de toute leurs équipes. « *Je suis très honoré et je tiens à remercier nos équipes et tous ceux qui, d'une manière ou d'une autre, ont contribué à ce succès* » confie le chef Louis Rameau.



Au Jardin de Berne, la nature règne en maître et c'est aussi l'une des valeurs les plus importantes dans la cuisine de Louis Rameau. Il cherche une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes tout en respectant l'intention initiale portée par la nature. « *Nous travaillons l'entièreté du produit. Un choix pour nous approcher davantage de son intimité... et une vraie source d'inspiration.* », souligne Louis Rameau. Une véritable ode à l'incroyable savoir-faire de la nature et à la gastronomie durable qui a permis au restaurant d'obtenir une étoile verte en 2021.

La table du Jardin de Berne se renouvelle au gré des saisons. Pour ce printemps, Louis Rameau et Éric Raynal, Chef Pâtissier, ont choisi d'inculquer une thématique saisonnière dans certains de leurs plats pour surprendre et ravir les papilles de leurs convives. De l'entrée, au plat en passant par le dessert, le restaurant, Le Jardin de Berne, rend hommage à l'agrume star de la Provence : le citron.

Après avoir conquis le monde la gastronomie, nos Chefs se lancent cette année un défi : remettre au goût du jour les fameux dîners à 4 mains. Le 7 avril prochain, ils invitent dans leurs cuisines, Philippe Colinet, Chef étoilé du restaurant « Colette » à Saint-Tropez. Ensemble, ils proposeront le temps d'une soirée, une symphonie culinaire commune et inédite.

Le Jardin de Berne, une voyage gustative singulier, unique et poétique.



### **A propos du Chef Louis Rameau :**

Pour Louis Rameau, le Château de Berne est un terrain de jeu sans limites, riche et inspirant. Arrivé dans les cuisines de Berne en avril 2016 avant d'en prendre la direction début 2020, le Chef y exprime tout son talent et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits locaux et art de vivre provençal. Natif du Sud-Ouest, où la gastronomie est reine, Louis Rameau aiguise très tôt sa curiosité et se remémore avec une tendre émotion les repas dominicaux, qui avaient pour seul mot d'ordre la découverte.

### **A propos du Chef Pâtissier Éric Raynal :**

Éric Raynal s'est taillé une place de choix en seulement quelques années et est devenu l'un des contributeurs du Château de Berne les plus inspirés. Au « Jardin de Berne\* », il règne sur le sucré et s'évertue à respecter l'esprit des lieux, la nature et le jardin. Amoureux du terroir, Éric privilégie les produits issus du domaine, où il n'a d'ailleurs pas hésité à planter des agrumes atypiques : combava, citron caviar, cédrat, il repousse les limites de sa créativité et de la gourmandise, et celles des producteurs locaux. 2020 marque la consécration pour Éric, nommé lauréat dans la sélection « Passion Dessert » du Guide Michelin.

**Contact Presse - Bureau de presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris**