

Jean-Michel Bardet 1* michelin

« C'est ensemble que nous faisons palpiter le cœur de notre terroir »



Une première étoile brille désormais dans le ciel du Domaine du Colombier à Malataverne dans la Drôme, où le chef Jean-Michel Bardet a repris les rênes de la cuisine fin 2019.

« Mon équipe et moi-même sommes très heureux de recevoir une étoile. Derrière chaque plat offert à nos clients il y a certes un chef et toute son équipe composée de talents complémentaires, mais aussi des producteurs engagés. Cette étoile je la partage avec ces hommes et ces femmes car c'est ensemble que nous faisons palpiter le cœur de notre terroir. C'est un moment fort aujourd'hui plus que jamais et nous redoublons de motivation pour continuer. Et faire vivre une expérience inoubliable à nos clients par le click and collect en attendant de les accueillir au sein du Colombier ».



salle du restaurant du domaine du Colombier

Jean-Michel Bardet s'est formé à l'école hôtelière de Menton avant d'enchaîner les postes dans de grands établissements de la Côte d'Azur. Puis, il enrichit son parcours auprès du **Meilleur Ouvrier de France Guy Krenzer (Lapérouse - Paris)**, et du MOF **Emmanuel Renaud** au **Claridge's à Londres**. Viennent ensuite l'ouverture du **Flocon de Sel de Megève** où il sera sous-chef pendant 2 ans, le Métropole Palace de Monaco pendant 3 ans et le Luxembourg avec le chef **Cyril Molard** au Royal pendant 2 ans, etc. Plusieurs années où il alternera les expériences françaises et internationales. Alors qu'il exerce en 2017 comme chef instructeur au Cordon Bleu de Shanghai en 2017, **Olivier Bellin** lui propose de le rejoindre en tant que chef pour l'ouverture de son restaurant de Hong Kong « The Ocean ». Moins de 8 mois plus tard, l'établissement obtient sa première étoile Michelin. De retour en France, il exerce au **Moulin de l'Abbaye***, Relais & Châteaux de Brantôme (Périgord), obtient 3 Toques Gault et Millau pour le restaurant et se voit récompensé du trophée des techniques d'excellence sud-ouest 2018.

« Obtenir une étoile Michelin, c'est un moment fort dans la vie d'un restaurant » a indiqué **Gwendal Poullennec**, patron du guide, lors de la cérémonie de ce jour.

C'est entrer dans la grande famille des talents qui font vivre la gastronomie mondiale.

« Les étoiles sont les points de repère pour les gourmets à la recherche d'une belle expérience gastronomique » a-t-il ajouté en précisant les 5 critères d'attribution sur lesquels se basent les inspecteurs du guide : le choix des produits et leur qualité, la maîtrise des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef telle qu'elle s'exprime dans l'assiette et la régularité dans le temps.



Cette récompense salue également le travail des équipes de salle dirigées par **Baptiste Doyat** et de sommellerie avec **Maud Guichardaz**.

Situé dans la Drôme Provençale, le **Domaine du Colombier** est une ancienne bastide du XIV^{ème} siècle qui servait de relais aux pèlerins. Membre des Collectionneurs, l'établissement 4* au cœur d'un parc arboré et fleuri de 4 hectares dispose de 21 chambres, 3 suites et d'une piscine.

DOMAINE DU COLOMBIER

270, Malombre

26780 Malataverne

04 75 90 86 86

domaine-colombier.com

RELIRE

L'arrivée de Jean-Michel Bardet au Domaine du Coulombier.

Que de transformations au Domaine du Colombier !



La table du chef du domaine du Colombier