

Jean-Michel Bardet est le nouveau chef des cuisines au Domaine du Colombier



Près de Montélimar (26), l'hôtel-restaurant** le Domaine du Colombier vient d'accueillir son**

nouveau chef des cuisines : mi-novembre 2019, Jean-Michel Bardet a ainsi pris la suite d'Emmanuel Bachelier.

Un programme de rénovation au service de la production et de l'accueil est également au programme début 2020.

A 45 ans, **Jean-Michel Bardet** ouvre un nouveau chapitre de sa carrière en prenant les commandes des cuisines de l'établissement 4* membre des Collectionneurs, situé à une dizaine de minutes au sud de Montélimar.

Sa cuisine s'inspirera de ses voyages et du sud de son enfance. Une cuisine française moderne et épurée qui met le produit et le goût au centre de l'assiette. « *Le juste produit avec la juste cuisson et le juste assaisonnement* », un travail sur la légèreté et un dressage simple et clair.

Désireux de mettre en avant les acteurs de la région, Jean Michel Bardet souhaite **travailler au maximum en circuit court et au rythme de la saisonnalité avec des producteurs et artisans**, qui participent au rayonnement de la gastronomie française avec leurs savoir-faire.

Actuellement, **le menu Saveurs du marché** en 3 temps est proposé à 48 euros (60 euros avec les boissons). **Le « Voyage d'automne et début d'hiver, Découverte et Partage »**, se décline quant à lui en 3, 5 ou 7 voyages (59 €, 74 € et 92 €).

Un programme de rénovation ambitieux



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.**

Après l'ouverture du Bistrot 270 au printemps dernier, une nouvelle phase d'embellissement a été entamée au Domaine du Colombier : construction d'une nouvelle cuisine avec un espace VIP « Table du Chef », relooking de la salle du restaurant gastronomique, création d'un bar et d'un fumoir (unique dans la région) et rénovation totale de la réception de l'hôtel.

Le Domaine du Colombier est ouvert jusqu'au Réveillon de la Saint Sylvestre

2019, puis il fermera ses portes pour un mois de travaux. Le Bistrot 270 reste ouvert pendant cette période.

Jean-Michel Bardet en quelques mots



Jean-Michel Bardet est le nouveau chef du Domaine du Colombier ©Luc Fauret

Le chef se forme 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.



Le Bistrot 270

Domaine du Colombier

270, Malombre

26780 Malataverne

04 75 90 86 86

domaine-colombier.com