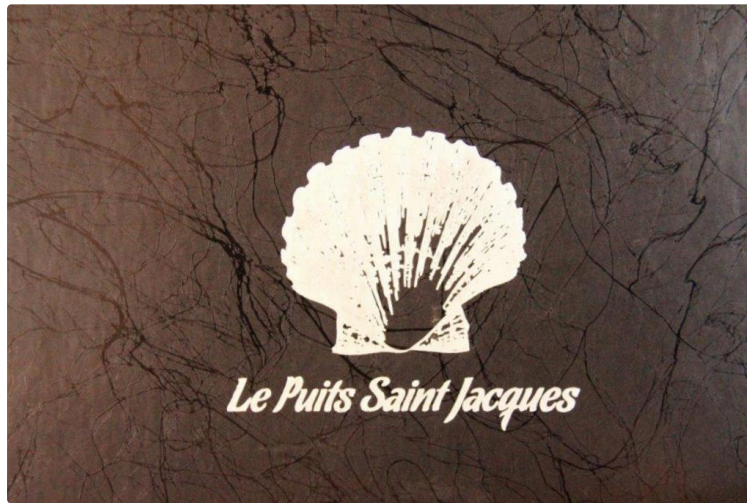


Le Puits Saint Jacques

Le restaurant change de peau



Le Puits Saint Jacques

Bernard Bach, fils de restaurateurs, commence son apprentissage en cuisine aux fourneaux de l'hôtel-restaurant familial de Cazes-Mondernard. Le chef fait ensuite ses armes dans des établissements étoilés d'une ou deux étoiles Michelin tels que "Jacques Chibois", "Michel Trama" et "l'Oustau de Baumanière". Il prend sa première place de chef à Porto-Vecchio, au Belvédère, où il a obtenu une première étoile Michelin, en 1999. En 1999, il reprend "le Puits Saint-Jacques" à Pujaudran où il a maintenu l'étoile de l'établissement dès la première année. C'est dans cette maison gersoise qu'il a peaufiné ses recettes, affiné ses cuissons, travaillé la constance et la précision indispensables pour proposer la cuisine qu'il a en tête : exigeante mais facile d'accès, sa simplicité gourmande repose sur la belle tradition française. Il obtient sa deuxième étoile en 2008, qu'il conserve aujourd'hui depuis dix ans par sa cuisine des terroirs et des produits, celle qui sait garder sa force et son identité, mais aussi s'ouvrir aux saveurs du monde et de l'époque.

Depuis 15 ans, le chef est accompagné de son épouse Anne et du chef William Candelon "l'agitateur de sens" et ensemble ils adorent inventer, briser le moule de la cuisine classique, échanger des idées. William est le neveu du chef, il a été formé à l'école Bach où la cuisine est définitivement une affaire de famille et de transmission...

Un nouvel agencement, un nouveau décor :

C'est cette vision en équilibre entre élégance et tradition qu'Anne et Bernard Bach se sont efforcés de retranscrire pour concevoir le nouvel agencement et décor de leur table gastronomique, deux étoiles Michelin. Une symbolique familiale...

C'est le grand-père du chef, menuisier de métier, qui a fourni le bois d'ormeau stocké par la famille pour réaliser les meubles qui habillent la salle. Anne Bach commente : "La très belle symbolique est d'avoir utilisé le bois d'Ormeau de la famille, c'est un bois extrêmement rare, car une maladie a dévasté toute l'espèce il y a de nombreuses années. Quoi de plus beau que de transmettre cette matière noble et naturelle, et de la sublimer comme objet et outil de travail sur mesure". La touche "Made in France", l'intégralité des éléments décoratifs provient d'entreprises françaises, même le lin qui habille les fauteuils. Seuls les luminaires sont arrivés de Hollande pour éclairer l'étoile d'une douce lumière nordique. En salle, le bois brut des poutres côtoie la douce couleur orangée du cuivre. Les tables nappées jouent la carte du chic et illuminent l'ambiance cosy du restaurant. Flatteuses, les lumières du soir se font plus intimes et enveloppantes comme pour mieux laisser la vedette aux assiettes et au ballet qui se joue en cuisine...



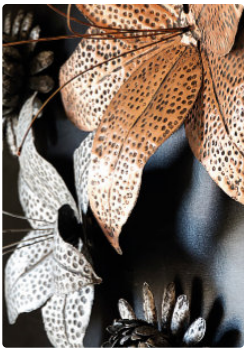
Le Puits Saint-Jacques horaires pour vous servir



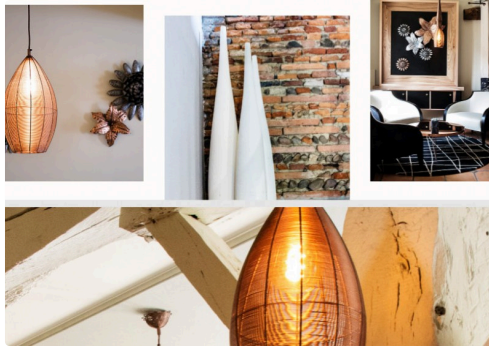
le restaurant avenue Victor Capoul



des boiseries en ormeau et des poutres anciennes blanchies



du cuivre



ensemble de décoration agréable



détail d'un fauteuil



les tables et leurs nappes