



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Mickaël PADERN, chef du restaurant « Le Barentin » à Orléans, a évoqué avec nous sa passion, sa formation, sa cuisine et sa vision de la cuisine...

LE BARENTIN Mickaël PADERN

82 rue des Turcies
45000 ORLÉANS

www.lebarentin-ovip.com
lebarentin-ovip@lebarentin-ovip.com

02 38 53 58 95

Cuisine traditionnelle et raffinée

Le Chef du « Barentin » a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Mickaël PADERN :

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Pas de soucis à analyser
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Du caractère
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Être organisé
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** Être féminine
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La franchise
- **Si vous étiez un sens ?** Le sixième
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
- **Si vous étiez un pays ?** Les États-Unis
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
La framboise
- **Si vous étiez une couleur ?** Le noir
- **Si vous étiez un animal ?** Une panthère
 - **Si vous étiez un plat ?** Du foie-gras
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?**
Un piano à queue laqué noir
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

La cuisine, **Mickaël PADERN** est tombé dedans quand il était petit. Dès six ans, quand il fallait se déguiser, le futur chef enfilaient déjà un costume de cuisinier. Une passion qui lui vient de son arrière-grand-mère, majordome de carrière.

Peu à l'aise à l'école, il est orienté vers un métier manuel et c'est tout naturellement qu'il s'oriente vers les métiers de la restauration et plus particulièrement le métier de serveur. Il commence par un CAP-BEP. Il trouve ainsi sa voie et retrouve l'envie d'apprendre à l'école mais choisi de passer de la Salle à la Cuisine.

C'est à cette époque qu'il rencontre ceux qu'il considère comme des modèles et des références, deux professeurs croisés au Lycée Hôtelier de Blois : M. DELETOMBE (Cuisine) et M. BOULICOT (Salle). Il poursuit sa formation avec un BTS avant de partir s'aguerrir à l'étranger, dans des brasseries et des grandes structures comme le « Movie Time » à Luxembourg.

En 2001, il revient dans l'Orléanais pour ouvrir le restaurant gastronomique « **Au Vieux Bouclard** » à St-Jean-de-la-Ruelle. Une aventure qui durera cinq ans avant que **Mickaël PADERN** ne rachète le **Restaurant « Le Barentin »** à Orléans. Restaurant gastronomique à son ouverture, « **Le Barentin** » a évolué pour proposer aujourd'hui une « **Brasserie raffinée**, entre la brasserie et le gastronomique ». Le petit plus des convives, un écran diffuse en salle, l'animation en cuisine. Les clients peuvent ainsi découvrir en direct la préparation de leurs assiettes.

Une cuisine « faite avec passion, avec amour, dans les règles de l'art »

Il l'assure, le chef propose une cuisine de produits frais avec une carte assez classique, du Burger fait maison aux œufs brouillés au foie-gras ou au Poulet de l'Orléanais, la spécialité maison !

Une cuisine « classique mais faite avec passion, avec amour, dans les règles de l'art » explique Mickaël PADERN !

Le label « **Maître Restaurateur** » était, pour le **Chef PADERN**, une façon de se démarquer de la cuisine « industrielle », de justifier auprès de ses clients, une cuisine goûteuse, différente et qualitative...

Source : my-loire-valley.com

Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  

une initiative

