



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Philippe BARDAU Chef de cuisine et Maître restaurateur au LIFT, nous fait découvrir sa passion pour la cuisine.

Philippe BARDAU est issu d'une famille de fins gourmets. C'est au contact de ses grands-parents qu'il découvre la haute gastronomie française en fréquentant en leur compagnie quelques grandes tables.

À l'âge de 15 ans il intègre l'école Hôtelière Médéric de Paris où il suit sa formation de cuisinier puis effectue son apprentissage pratique au restaurant l'Oasis à La Napoule l'une des très grandes tables azuréennes, alors 3 étoiles au Michelin. C'est au contact de Jacques MAXIMIN (dont « Ducasse » disait qu'il avait mis au point la haute cuisine de la Méditerranée) que Philippe BARDAU trouve son inspiration et découvre à ses côtés ce que sont « le génie culinaire », « la créativité » et « le charisme » nécessaires à un métier fait d'exigences.

Depuis 20 ans dans les étoiles.

Après un passage au Negresco à Nice, il arrive sur **Orléans** qui deviendra plus tard son port d'attache. Il travaillera d'abord en tant que chef de partie aux côtés de Paul HUARD à l'époque doublement étoilé, pour faire pour quelques temps une escapade sur Paris en tant que second au restaurant le Bourdonnais, puis chef de cuisine au « Bourdonnais la Cantine des gourmets » où il obtiendra sa 1^{ère} étoile au Michelin et 18/20 au guide « Gault et Millau ».

Puis s'enchaînent les succès Orléanais. Philippe BARDAU rachète le restaurant « **Les Antiquaires** » en 1997 (une étoile au guide Michelin), puis ouvre en 2004 la « **Terrasse du Parc** » et le « **Next Door** » puis « **le Lift** » en Mai 2009 qui surplombe la place de la Loire, où il nous propose aujourd'hui une cuisine créative et moderne à base exclusive de produits frais et de saison. Pendant sa carrière, Philippe BARDAU aura été pendant 20 ans chef étoilé au guide Michelin.

Avant tout inspiré par les produits de saison et la fraîcheur

Ses inspirations sont essentiellement liées à la saisonnalité des produits qu'il travaille. Ainsi sa carte change environ toutes les six semaines pour mettre à l'honneur des produits toujours frais et pour répondre aux demandes et aux goûts de ses clients toujours à l'affût de nouveautés dont il a le secret. Quand on lui pose la question de son plat signature, il nous cite : « La Saint Jacques en deux services à la Truffe et au cerfeuil tubéreux », tout en précisant qu'il pourrait en citer un par saison.

Maître restaurateur, qualité et savoir-faire garantis !

Philippe BARDAU qui vient d'intégrer « **Le collège culinaire de France** », a également souhaité faire la démarche d'intégrer le label « **Maître Restaurateur** », qui selon lui est le seul à véhiculer et garantir les valeurs de qualité que sont le « Fait maison » et « Le Frais maison » qui consiste à tout faire maison comme par exemple, dans son cas, à faire son pain ou ses glaces. Philippe BARDAU dit ainsi ne pas tromper le client et ne pas se tromper lui-même sur la qualité de son travail. Ces valeurs apprises au cours de sa carrière sont pour lui essentielles et il est fier à la fois de les partager et de les transmettre à ses collaborateurs. Le Label « **Maître Restaurateur** » est donc un gage de qualité et de savoir-faire, mais aussi une garantie de satisfaction pour les clients, qui doit contribuer à dynamiser la profession.

Source : my-loire-valley.com

LE LIFT Philippe BARDAU

5 rue de la **Poterne**
45000 **ORLÉANS**

www.restaurant-le-lift.com
antiquaire2@orange.fr

02 38 53 63 48

Cuisine gastronomique et raffinée
TOQUES

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

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Osmose
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Colérique
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Amitié
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** Fraternité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** Convivialité
 - **Si vous étiez un sens ?** L'ouïe
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
 - **Si vous étiez un pays ?** La France
 - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
L'odeur des sous-bois
 - **Si vous étiez une couleur ?** Le feu
 - **Si vous étiez un animal ?** Un ours
 - **Si vous étiez un plat ?** Pied de cochon
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Un piano
 - **Si vous étiez un péché ?**
La jalousie

une initiative



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

Création FORCE MOTRICE - Photos L. Letot