

Le Château de Berne : une adresse magique au cœur du Var

En plein cœur de l'arrière-pays varois, le Château de Berne se présente comme un havre de paix mais également comme un repère pour les épicuriens. Avec ses 3 offres de restaurations et son hôtel sélectionnés par le Guide MICHELIN, le lieu aligne une équipe de choc emmenée par le duo d'attaque Louis Rameau et Eric Raynal.



« On veut que, gustativement, les clients retrouvent des sensations qu'ils peuvent avoir devant une scène de film émouvante, ou en écoutant de la musique, on souhaite que les gens perdent le fil de leur conversation ! » Le ton est donné. Pour Louis Rameau l'émotion sincère prime et, à vrai dire, rien d'étonnant venant d'un chef qui a mis l'humain au centre de sa cuisine. Au Château de Berne l'excellence passe par le collectif. Et c'est bien nécessaire dans un lieu qui propose 3 tables différentes : un bistrot (Bib gourmand), **Le Bistrot de Berne**, chapeauté par Aurélie Liautaud, ainsi qu'une « table à partager » le midi qui se transforme en table étoilée (une étoile, une étoile verte) le soir, **Le Jardin de Berne**, sous la houlette du binôme formé par Louis Rameau et Éric Raynal, le « chef pâtissier », et qui célèbre le terroir haut-varois grâce aux légumes, herbes et fleurs du potager bio, à l'huile d'olive et aux vins du domaine.

« On n'a pas une relation de chef pâtissier à chef de cuisine avec Louis. On avance à deux sur tous les projets et je pense que ça permet qu'on ait une réelle cohérence sur toute la longueur du menu » nous explique le Varois de naissance auréolé du prix Passion dessert en 2020. Le travail collectif toujours !



Un duo, une cuisine

L'histoire du duo commence à s'écrire en 2016 lorsque Louis et Eric arrivent à deux mois d'écart dans les cuisines du Château. À l'époque, l'un est chef de partie et l'autre est sous-chef pâtissier. Rapidement ils vont tous les deux s'installer à la tête de la cuisine et développer une relation quasi fusionnelle. « *Notre relation est hyper proche, on fait tout ensemble, que ce soit les visites chez les producteurs, les élaborations de plats. On s'échange même des recettes* », comme par exemple le magnifique poivron calabrais farci à la langoustine de Méditerranée et à la pêche de Louis qu'Eric a transformé pour l'intégrer à ses desserts sous la forme d'un poivron poché avec une marmelade de poivron, un sorbet framboise et un coulis framboise estragon. S'il peut paraître étrange de proposer du poivron en dessert, mélanger plaisir sucré et légumes est pourtant l'une des grandes spécialités de la maison. « *J'ai une façon de travailler différente d'un pâtissier classique au niveau des produits et notamment des légumes, je fais une pâtisserie qu'on pourrait plutôt qualifier de pâtisserie cuisinée, on assaisonne beaucoup, on cuit à la minute* ».



La liberté créative du pâtissier est donc totalement débridée et s'inscrit parfaitement dans la volonté de l'ensemble des équipes du Château de Berne de mettre en avant les produits locaux. Pour Louis Rameau, toulousain d'origine, faire de la cuisine provençale sa chose apparaît comme une évidence dès son arrivée aux manettes. « *Moi ce qui m'intéresse ça n'est pas de venir imposer mes produits mais plutôt de sublimer par des techniques glanées un peu partout les produits qui m'entourent* ». Mais là encore, ce travail ne se fait pas seul et c'est au final tout un écosystème qui permet aux équipes du château de toujours viser l'excellence. « *C'est vraiment un travail d'équipe, parce qu'en fait quand on reçoit un produit, le plus gros du travail a été fait par le producteur, nous on va juste mettre en valeur le produit* ».



Ensemble vers l'excellence

Modestie du chef donc mais aussi une véritable bienveillance envers ses partenaires de jeu. Avec un management hérité de ses nombreuses expériences à l'étranger, Louis fait office de capitaine d'équipe patient et toujours à l'écoute. *« J'ai travaillé un an et demi en Norvège et j'ai vu un modèle très loin de la hiérarchie française et de sa rigidité. J'ai découvert que ça n'était pas nécessaire d'affronter les gens pour se faire comprendre »*. Résultat, quasi aucun turnover au sein de l'équipe et aucune difficulté à recruter. *« Mes commis qui étaient là il y a 7 ans sont aujourd'hui mes sous-chefs »*. Même son de cloche du côté du Bistrot d'Aurélié. *« Mon second je l'ai eu en tant que stagiaire quand j'étais chef de partie »*. Une continuité enviable quand la plupart des restaurateurs s'arrachent les cheveux pour former des équipes stables et compétentes. Car le management, même s'il se veut humain, garde comme objectif l'excellence à tous les étages comme le souligne la jeune cheffe. *« On est dans une démarche d'excellence donc on a toujours envie de pousser l'équipe à aller plus loin »*.



D'ailleurs Aurélié est elle aussi régulièrement accompagnée par Louis dans cette démarche vers le « toujours mieux. *« Je lui laisse son autonomie, le but c'est bien évidemment de ne pas imposer des recettes mais plutôt de l'accompagner dans son processus créatif »*. Le créatif mais pas que. *« Louis m'accompagne aussi sur tout ce qui est chiffre. Moi j'ai commencé la cuisine très tôt donc je n'ai pas forcément reçu tout l'enseignement nécessaire pour calculer mes ratios par exemple. Au-delà de ça quand il goûte les recettes que l'on imagine, il propose régulièrement des petites choses qu'on pourrait modifier ou faire d'une façon différente »* complète la cheffe.



C'est donc un véritable collectif qui donne vie à l'offre gustative du Château de Berne. Une machine bien huilée où chacun trouve sa place, à l'image d'une équipe de football dans laquelle les vedettes ne sont rien lorsqu'elles sont incapables de jouer ensemble. Dans un univers gastronomique où la starification est toujours plus présente, la cuisine de Louis Rameau et Eric Raynal est un grand bol d'air frais. Une cuisine où le « je » s'efface pour laisser place au « nous ».

Y séjourner

Quoi de mieux pour profiter de tous les plaisirs gustatifs du château de Berne que d'y rester quelques jours. Niché dans son écrin de verdure, le [château](#) offre une trentaine de chambres ainsi que de superbes villas individuelles (pouvant héberger jusqu'à 16 personnes). Pour ne rien gâcher, le domaine propose de nombreuses activités bien-être pour agrémenter les journées avec notamment un spa, une salle de sport et différentes piscines (dont une "adult only"). Domaine viticole, le château propose également des ateliers dégustation de vin mais aussi des cours de cuisine encadrés par les chefs en personne.



<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/sustainable-gastronomy/le-chateau-de-berne-une-adresse-magique-au-coeur-du-var>