

PASCAL BARDET



Desde 2013, el chef propietario del restaurante Le Gindreau Saint Médard, que obtuvo una estrella en la guía Michelin en marzo de 2014, ha trabajado en varios establecimientos prestigiosos. De septiembre de 2011 a junio de 2013, fue chef ejecutivo del Hotel Belles Rives 5 estrellas en Antibes/Juan les Pins, donde se encargó de toda la restauración, incluyendo el restaurante gastronómico La Passagère, la playa privada, el servicio de banquetes, el room service y el desayuno. Antes de eso, trabajó como chef de cocina en el restaurante-Louis XV-Alain Ducasse en Mónaco de 2007 a 2011, que recibió tres estrellas en la Guía Michelin. También fue chef de cocina en el restaurante Bar & Bœuf en Mónaco en abril-septiembre de 2007 y abril-septiembre de 2006, imaginado por Alain Ducasse y que recibió una estrella en la Guía Michelin. Además, fue chef ejecutivo del Hotel des Ambassadeurs a Menton de abril a septiembre de 2005, donde abrió el hotel y estableció toda la restauración. En fin, fue chef ejecutivo del Hotel du Parc - 59 av Raymond Poincaré - Paris 16ème desde septiembre de 2003 hasta abril de 2005, donde se encargó de los restaurantes Le 59 y La Terrasse, del servicio banquetes, del room service y del petit déjeuner. En julio de 1995, ganó el tercer premio del Concurso Nacional del Mejor Aprendiz Bac Pro.