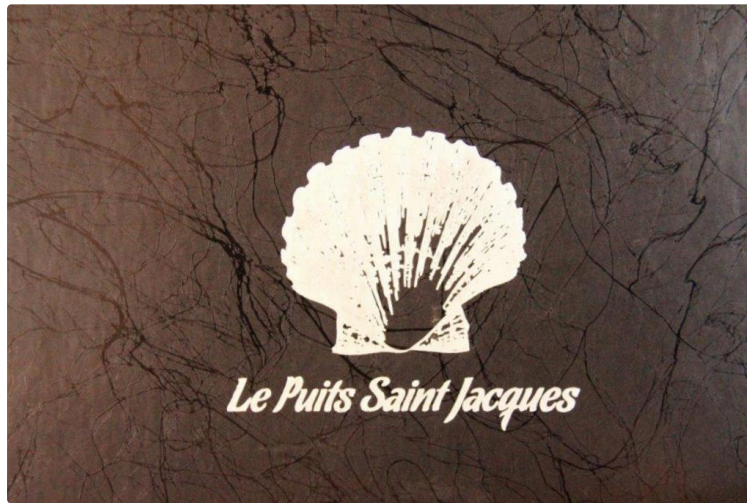


## Bernard Bach et le Puits Saint-Jacques

Une note en haut de la gamme



Bernard Bach et le Puits Saint-Jacques

Dans cette petite commune, avenue **Victor Capoul**, un personnage pujaudranais, célèbre dans la musique et l'Opéra, se trouve le Puits Saint-Jacques, un restaurant qui a **une note en haut de la gamme, pour faire un petit jeu de mot**.

Ce 20 décembre nous avons rendez-vous, dans ce restaurant, avec Bernard Bach, le chef primé, bien connu des Gersois mais bien au-delà de très nombreux gastronomes pour son excellence, dans la profession.

Le **Puits Saint-Jacques** a été récemment classé dans la liste des 1000 meilleures tables du monde, avec la note plus qu'honorable de 83.5/100, pour la troisième édition de cette liste, dévoilée le 4 décembre au Quai d'Orsay. Cette sélection a été lancée en 2015 sous l'impulsion du Ministère Français des Affaires Etrangères (voir notre précédent article sur le JdG).

Bernard Bach, fils de restaurateurs, du Tarn et Garonne, sous l'enseigne « l'Atre » à Cazes-Mondenard, a baigné dans cette ambiance de restauration, faisant ensuite apprentissage dans la cuisine.

Il a travaillé essentiellement dans des établissements de une, deux ou trois étoiles Michelin, dont "**Jacques Chibois**", "**Michel Trama**" et "**l'Oustau de Baumanière**", pour prendre une première place de Chef à Porto-Vecchio, au **Belvédère**, où il a obtenu une première étoile Michelin, au bout de deux ans et demi en 1997.

En 1999, il a repris à Pujaudran, "le Puits Saint-Jacques", où il a maintenu l'étoile de l'établissement dès la première année.

En 2008 il a obtenu sa seconde étoile qu'il détient toujours, vu la qualité de son travail. En plus Bernard Bach est consultant pour Airbus, où préside Tom Enders. Il a mis en place, dans cette entreprise, fleuron de la région toulousaine, une équipe qui propose une "carte signée Bernard Bach".

Il s'est aussi investi en milieu hospitalier, avec conception de recettes pour la société Davigel, qui seront distribuées sur le lit des patients, le week-end, dans les services de tous les CHU de Toulouse.

Depuis cette année, un partenariat a été créé avec la Clinique des Cèdres, du groupe Capio, pour le centre d'obésité. Une devise à appliquer pour les patients "Manger peu, mais manger mieux", pour leur faire retrouver le goût, parfois oublié, des produits. Existe aussi, depuis plus longtemps, un atelier de cuisine en service oncologie, agissant au départ bénévolement, d'où ensuite cette signature d'un partenariat.

Récemment notre restaurateur étoilé à été reçu, par l'actuel Président de la République, Emmanuel Macron, avec d'autres chefs réputés.

Au Puits Saint-Jacques, depuis 18 ans, il a démarré avec 9 salariés et en emploie à présent 22 dont, Anne, son épouse et William, son neveu, avec lui depuis près de 16 ans, sans doute la relève, quand Bernard Bach se décidera à prendre une retraite, plus que méritée.

Il s'agit d'une affaire réputée, où l'on mange bien et où le service est de grande classe, dans tous les domaines. Il existe une particularité, mise en place par Bernard Bach "les décades gastronomiques", avec présence, dans ses cuisines de chefs réputés, tous 1, 2 ou 3 étoiles Michelin, qui viennent partager des moments d'amitié et de gastronomie, pour le plaisir des convives.

Pour les fêtes de fin d'année, a été mis en place un système de plats à emporter, afin de contenter ceux qui veulent "bien manger à la maison".

Donc en conclusion, à l'est du Gers, tout près de L'Isle-Jourdain, seconde ville du département, le **Puits Saint-Jacques**, avec sa carte grandiose, est bien un restaurant en haut de la gamme, avec un cuisine de qualité et un service prestigieux, où vous serez, sans nul doute, amplement satisfait du repas qui vous sera servi.



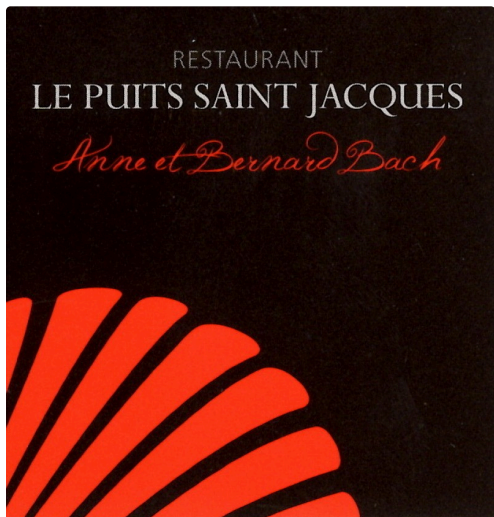
l'entrée du puits Saint-Jacques



l'établissement en haut de la gamme



Pujaudran



Bernard Bach et Emmanuel Macron



une certaine ruralité dans le vestibule

AVENUE VICTOR CAPOUL  
32600 PUJAUDRAN

la référence



une récompense



Bernard Bach à côté de son neveu William, la relève programmée