Bambou et Basilic, une formule d'authenticité.

Nous sommes ravis de vous accueillir chez « Bambou et Basilic ». Ce restaurant Semi-gastronomique se situe dans une petite rue passante, un écrin de charme, entouré des belles pierres de la vieille ville du Puy-en-Velay. Au menu, le Chef Michaël Ruat et son épouse Amandine ont prévu de vous faire passer un bon moment.

Nous vous laissons prendre connaissance du menu …

Mise en bouche : Le chef est de retour aux sources, après avoir fait ses armes dans de grandes maisons tels le Georges V à Paris, ou encore dans Haut-Allier à Pont d'Alleyras. Il reprend Bambou et Basilic avec son épouse en 2013. Auparavant Michaël Ruat a obtenu un BEP Cuisine à Saint Chely d'Apcher, suivi d'un bac professionnel, et d'une mention complémentaire en Desserts de Restaurant à Yssingeaux.
Exigeant et honnête, le Chef vous livre un de ses secrets de réussite : ***« Il ne faut pas hésiter à se faire mal pour apprendre, tout en vous faisant plaisir… Si vous versez une larme le soir en rentrant du travail, ce n'est pas grave ! La vie ne vous fera pas toujours de cadeau. »***

***

Entrée : Avec une décoration épurée tout en étant sophistiquée, la salle du rez-de-chaussée tout comme celle de l'étage ont été conçues dans l'optique de proposer un environnement reposant et stylé à la clientèle...

***

Plat : Nous vous proposons un restaurant semi-gastronomique, où le chef et son équipe vous livrent une cuisine recherchée et novatrice. À 34 ans et chef de son propre restaurant, Michaël Ruat en tire un mot d'ordre : ***« Etre honnête avec soi-même avant tout, c'est ce qui permet d'avancer sur de bonnes voies. »*** Le chef veut transmettre sa passion du travail bien fait aussi bien aux clients qu'à son équipe de quatre cuisiniers. Ainsi les produits, locaux, sont choisis avec une exigence qui fait la renommée de cette structure. En salle, son épouse Amandine dirige de main de maître l'équipe du service afin de créer une ambiance adéquate à cette qualité gustative, pour laquelle les clients réservent longtemps à l'avance…

***

Dessert : ***« La cuisine et la restauration offrent des « métiers-passeports » de nos jours ! Il ne faut pas avoir peur de partir, vous ne vous retrouverez jamais seuls … Ces métiers donnent en effet la chance inouïe de travailler en équipe, tout en pouvant choisir le lieu où l'on veut s'établir… »*** Tel est le message qu'il tâche de faire passer aux apprentis qui poussent la porte de son entreprise.

Pour finir ce merveilleux repas, en guise de café gourmand, imprégnez-vous du leitmotiv de Michaël Ruat : « ***Pour avancer et réussir dans ce métier, il faut toujours avoir en soi le plaisir de faire plaisir, aimer ce que l'on fait, pour faire aimer à la clientèle la prestation qu'elle vient chercher… »***

Michaël Ruat, un chef exigeant autant avec lui-même qu'avec ses apprentis, afin de ravir les papilles de ses clients tout en exerçant sa passion.

Par les apprentis de Brevet Professionnel 2ème année en Arts de la Cuisine et Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration.
IFP 43 CFA interprofessionnel de Haute Loire
Les Yssets
43370 Bains
Académie de Clermont Ferrand