

PASCAL KIRSCH

une passion grandissante

il était une fois...
Pascal Kirsch

« Cela sentait bon et je m'enivrais des parfums qui montaient de la cuisine où, devant ses fourneaux, ma grand-mère mitonnait des petits plats qui, bientôt, sur les tables dressées, iraient rejoindre les assiettes des habitués du restaurant familial. » Finalement, on s'aperçoit que, dans la vie, ou l'on fuit la passion qui anime et emplit le quotidien de ses proches, ou l'on tombe dedans très vite. C'est toujours net, franc et sans demi-mesure. Eh bien, Pascal Kirsch, lui, a tout naturellement été happé par cette passion dévorante et héréditaire !

Sa soif d'apprendre et son insatiable curiosité vont tout d'abord le mener au Hilton de Strasbourg. Puis, toujours dans la même cité, chez Emile Jung, chef 3 étoiles du Crocodile. De cet épisode, semble-t-il trop court, Pascal garde des souvenirs riches en émotions. Envoyé à Singapour par Emile Jung qui souhaite mettre en place sa nouvelle carte, Pascal fait la découverte de produits et de saveurs uniques au monde. Plaque tournante des chefs, Singapour s'oriente vers les marches de la grande cuisine et affirme cette particularité comme un des moteurs du tourisme de cette destination. Enrichi de cette expérience unique, Pascal poursuit sa route jusqu'en Angleterre, rejoignant alors les très sélects Relais & Châteaux. Puis, après six saisons consécutives passées à Courchevel, Pascal s'établit dans le Périgord vert et devient chef des cuisines du Moulin de l'Abbaye, à Brantôme. Mais son tour de France ne s'arrête pas là. Bretagne, Normandie, Côte d'Azur, Aquitaine... ont également été au menu !

du Cap-Ferret à Châteauneuf- sur-Charente

Avec l'ouverture d'un restaurant au Cap-Ferret (Gironde), le chef va continuer d'affiner sa cuisine. L'aventure dure ici cinq ans et, finalement, Pascal fait le choix d'investir durablement chez les Castelnoviens ou, pour les non-initiés, à Châteauneuf-sur-Charente (Charente), petite bourgade située entre Angoulême et Jarnac. Fort de son succès, le restaurant Graines et Garenne va souffler ses cinq bougies en juillet prochain. Mais, pour Pascal, rien n'est acquis ! Et c'est la raison pour laquelle il se remet sans cesse en question. Sa carte, sans cesse renouvelée, n'en est-elle pas la parfaite illustration ?

Pour ce faire, Pascal fait travailler le marché local, car « c'est l'endroit où l'on échange et où l'on est au contact des produits. Et c'est à chaque fois un grand moment de plaisir et de partage ».

Et ce partage, on le retrouve, ô combien, dans l'assiette !



de la passion & du travail

Son plaisir : surprendre.

Son objectif : imaginer chaque jour un nouveau menu entièrement réalisé avec les produits frais du marché. Quel magnifique challenge !

La cuisine est un art à part entière qui ne s'apprend et ne se maîtrise qu'à la condition d'y mêler passion et générosité... et peut-être bien aussi un grain de folie ! Quand Pascal parle de son métier, ses yeux pétillent et son visage s'éclaire d'un large sourire. Non, la cuisine n'est pas un jeu. Il faut l'avoir apprise pour savoir la dompter. Exalter les papilles de ceux qui apprécient la bonne cuisine n'est pas une mince affaire et une réputation ne se construit pas non plus en un jour...

Graines & Garenne

Aujourd'hui, Graines et Garenne accueille chaque jour 30 à 35 personnes à l'heure du déjeuner. Le restaurant est ouvert les vendredis et samedis soir, et on s'y presse pour donner à son week-end un air de fête. Touristes, vous qui suivez la nationale 10 en direction de Bordeaux ou de Poitiers, prenez le temps de vous écarter de quelques kilomètres seulement pour profiter, le temps d'une courte pause, d'une cuisine du marché très inventive et joliment mise en valeur. L'accueil est chaleureux, le service impeccable et la terrasse, toute entourée de verdure, est délicieusement champêtre. Il y a fort à parier que vous ne regretterez pas votre petite escapade gourmande !