

L'Hôtellerie Restauration

18 mai 2015

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Michelin 2015



Pascal Bastian - Auberge du Cheval blanc - Lembach

Le chef vient d'obtenir sa deuxième étoile dans l'établissement où il a fait ses premiers pas en cuisine, en tant que commis, il y a un peu moins de vingt ans.

“La boucle est bouclée”



La bâtisse de l'Auberge du Cheval blanc était autrefois un relais de poste.

Ticket moyen : 95-100 €

Nombre de couverts

par jour : 80

Nombre de places assises : 60

Effectif : 36 (dont 12 personnes en cuisine et 10 en salle au restaurant gastronomique)

Fermeture annuelle : deux semaines début janvier, dix jours fin février-début mars, deux semaines début juillet

Repos hebdomadaire : lundi, mardi et vendredi midi

Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Filet de sole en croûte de noisettes du Piémont, variation autour du potimarron, huile de noisettes grillées et sauce riesling

Rien ne prédestinait **Pascal Bastian** à devenir cuisinier. Lui-même ne sait plus pourquoi il a choisi cette voie. *“Je ne suis pas fils de restaurateurs. Ma mère était couturière, mon père quincailler. Ma mère m'a dit que je passais beaucoup de temps en cuisine petit”,* raconte-t-il. Avec un parcours incroyable, on se dit que Pascal Bastian n'a pas raté sa vocation. Le chef de l'Auberge du Cheval blanc, à Lembach (67), vient d'obtenir sa deuxième étoile à 36 ans. *“On est super fiers. C'est ici que j'ai obtenu mon premier poste. J'ai été commis pendant deux ans et demi avec **Fernand Mischler**, deux étoiles à l'époque. La boucle est bouclée”,* sourit le chef.

Entre-temps, l'Alsacien a travaillé pour des tables prestigieuses : Les Crayères à Reims (51) avec **Gérard Boyer** (3 étoiles Michelin), au Pont de Brent, en Suisse, avec



Pascal et Carole Bastian ont repris en 2008 l'Auberge du Cheval blanc tenue auparavant par **Fernand Mischler**.

Gérard Rabaey (3 étoiles), et au Château des Reynats (24), avec **Philippe Etchebest**, qu'il a suivi à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion (33). *“J'étais son second pendant six ans et demi. Puis ma femme, **Carole**, est tombée enceinte. Nous nous sommes alors rapprochés de l'Alsace.”* Après six mois en tant que second à l'Arnsbourg de Baerenthal (57), **Fernand Mischler** lui propose de reprendre son affaire.

Des travaux de modernisation d'envergure

*“Mischler, c'est le **Haeberlin du Nord**. Il avait une sacrée notoriété et le Cheval blanc était une grosse machine avec 50 employés. Moi, je n'avais jamais été chef ni patron. On avait pour projet d'ouvrir un tout petit restaurant”,* se remémore-t-il. Après plusieurs semaines de réflexion, le couple saute le pas en 2008. Un an

plus tard, Le Cheval blanc retrouve une étoile. *“Au début, nous avons repris les plats mythiques de la maison pour ne pas choquer les habitués”,* précise Pascal Bastian. Puis, petit à petit, le chef a apporté sa patte, conservant les magnifiques produits de **Fernand Mischler**, proposant une *“cuisine de goûts”* plus élaborée, moins traditionnelle et apportant un soin particulier aux sauces. Parallèlement, le couple a entrepris des travaux d'envergure, augmenté la capacité de l'hôtel (21 chambres), rénové la salle de restaurant, la cuisine et créé une salle de séminaire, un fumoir et, dernièrement, un spa de 400 m². ■

SONIA DE ARAUJO

Auberge du Cheval blanc

- 4 rue de Wissembourg
- 67510 Lembach
- Tél. : 03 88 94 41 86
- www.au-cheval-blanc.fr