

à table

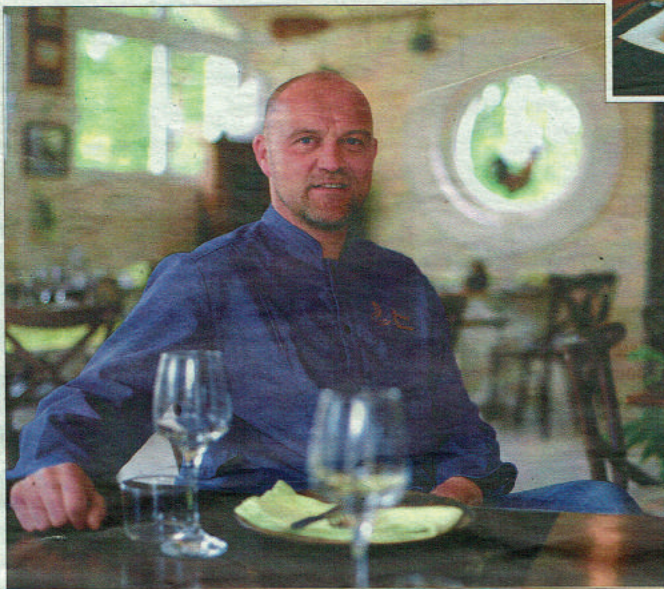
Saveurs champêtres à la charentaise

Dans une fermette de Châteauneuf, le restaurant Graines et Garenne fait chanter le terroir et vibrer les papilles. Avec un chef formé aux grandes tables, et très inspiré.

Thierry CORDEBOEUF
t.cordeboeuf@charentelibre.fr

Il porte le nom d'une belle eau-de-vie qui évoque son Alsace natale, mais c'est au pays de cognac qu'il a décidé de créer son propre restaurant. Depuis sept ans, Pascal Kirsch tient d'une main de maître Graines et Garenne, une belle table charentaise qui glorifie le terroir tout en y ajoutant une délicate touche de modernité, dans un cadre champêtre à souhait. Graines et Garenne, parce que les lapins galoient dans le jardin quand il est arrivé, et que les graines germaient autour de l'ancienne fermette qu'il a transformée lui-même en restaurant, à l'entrée de Châteauneuf.

L'Alsacien n'a eu aucun problème d'acclimatation dans cette Charente dont il sait à merveille citer les productions, son poulet, son veau, son lapin, ses légumes. Ce que l'on mange à sa table provient essentiellement des fermes voisines. Sauf le poisson et les crustacés, évidemment, qu'il sélectionne à La Cotinière. Cela donne une carte en perpé-



Depuis sept ans à Châteauneuf, Pascal Kirsch fait vibrer les produits du terroir charentais.

Photo Quentin Petit

tuel mouvement où l'on dénicher en ce moment des queues de langoustines aux céréales, des paupiettes de lotte à la ventrèche, un suprême de pigeon rôti ou une épaupe confite. Le foie gras, les huîtres, la viande limousine et le porc «cul noir» sont des incontournables d'un établissement où tout commence par le plaisir des yeux, avant celui des papilles,

avec des assiettes joliment agencées. «C'est le terroir qui m'inspire, les marchés, les producteurs locaux, les saisons. La cuisine est aussi une affaire d'hommes et de partages», confie ce grand chauve au regard franc, qui joue la transparence. Le client le voit cuisiner avec sa brigade derrière la baie vitrée qui sépare la cuisine de la grande

salle, la rustique avec ses poutres gigantesques et son ambiance «comme chez grand-mère».

Une affaire de partages

L'autre salle, de l'autre côté du bar, plus moderne, plus lumineuse, offre son panorama sur le magnifique jardin où la terrasse, aux beaux jours, est prise d'assaut.



Le terroir, la transparence, mais aussi l'expérience qui se traduit par une cuisine voluptueuse et bien dosée. Avant de poser ses valises dans la fermette charentaise, la quarantaine approchante, Pascal Kirsch a beaucoup brouillé, de Singapour à Courchevel, de Londres à Brantôme, du Cap-Ferret à New York, toujours dans des établissements haut de gamme. Sans oublier le prestigieux Crocodile d'Emile Jung, le chef étoilé de Strasbourg, où il a fait ses premières armes. L'homme a de la bouteille, et de la millésimée. «Je travaille avec toutes les techniques que j'ai pu acquérir, sur des bases classiques que j'essaie de réinventer», poursuit-il, conforté dans ses choix culinaires par les commentaires dihybramiques qui inondent les sites spécialisés.

Si des chefs se plaignent de Tripadvisor, ce n'est pas le cas du Chastelnoyen qui vient de décrocher le certificat d'excellence du site de consommateurs. Inspiré par la douceur locale, Pascal Kirsch a conquis sa place sur la carte gastronomique charentaise. La petite graine plantée il y a sept ans est devenue une belle plante à croquer.

Graines et Garenne, 9 route de Roufflet à Châteauneuf. Ouvert à midi le dimanche, lundi et mardi ouvert midi et soir du jeudi au samedi. Fermé le mercredi. Menus de 18 à 40€. Tél. 05.45.82.04.40.