

Pascal Bastian – Steckbrief



- **Geburtsort:** Pfaffenhoffen, Elsass, Frankreich
- **Aktuelle Position:** Chefkoch und Inhaber der *Auberge du Cheval Blanc* in Lembach
- **Michelin-Auszeichnung:** 1 Stern im Guide Michelin (seit 2009)
- **Gault&Millau-Auszeichnung:** Gault&Millau d'Or für die Region Grand Est (2024)

Beruflicher Werdegang

- **1996–1998:** Commis de Cuisine in der *Auberge du Cheval Blanc* unter Fernand Mischler
- **2003–2007:** Sous-Chef bei Philippe Etchebest in der *Hostellerie de Plaisance*, Saint-Émilion
- **2007–2008:** Sous-Chef im *L'Arnsbourg* bei Jean-Georges Klein
- **2008:** Rückkehr zur *Auberge du Cheval Blanc* als Chefkoch und Übernahme des Restaurants
- **2009:** Erhalt des ersten Michelin-Sterns für das Restaurant

Kulinarische Philosophie

Pascal Bastian kombiniert traditionelle elsässische Küche mit modernen Einflüssen. Seine Gerichte zeichnen sich durch kreative Kombinationen und die Verwendung regionaler Produkte aus. Er legt großen Wert auf Qualität und Authentizität, wobei er auch internationale Zutaten integriert, um seine Gäste zu überraschen und zu begeistern.

Auszeichnungen & Mitgliedschaften

- **Michelin-Stern:** Seit 2009 für die *Auberge du Cheval Blanc*
- **Gault&Millau d'Or:** 2024 für die Region Grand Est
- **Mitgliedschaften:**
 - Maître Cuisinier de France
 - Collège Culinaire de France
 - Maître Restaurateur

Auberge du Cheval Blanc – Das Restaurant

- **Adresse:** 4 Rue de Wissembourg, 67510 Lembach, Frankreich
- **Küche:** Moderne französische Küche mit elsässischen Einflüssen
- **Besonderheiten:** Historisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert, gemütliche Atmosphäre, umfangreiche Weinkarte mit über 11.000 Flaschen

Pascal Bastian hat sich durch seine kreative und zugleich bodenständige Küche einen festen Platz in der französischen Gastronomieszene erarbeitet. Sein Restaurant *Auberge du Cheval Blanc* ist ein kulinarisches Highlight im Elsass und zieht Feinschmecker aus aller Welt an.