Pascal Yenk, le pouvoir d’inventer

lundi 13 janvier 2020, par lpe

Sur les bords de la Charente serpentant dans Saintes, le Parvis, ancienne demeure bourgeoise cachée derrière sa belle terrasse, est l’antre de Pascal Yenk.

Il aurait pu être joueur de rugby, arpentant les stades en sport études dans cette discipline, mais l’envie de cuisiner a été la plus forte. Quarante ans plus tard, Pascal Yenk est toujours derrière les fourneaux, retrouvant et mêlant toujours l’essence même de son sport fétiche dans son restaurant, l’esprit d’équipe avec sa brigade, la convivialité, le partage avec « *les copains, les clients, les autres chefs avec qui je suis soudé.* »
Avant notre entrevue, notre maître queux Saintais était au marché, comme tous les jours, à regarder les produits, à rechercher la fraîcheur chez les maraîchers d’ici, à choisir les légumes de saison, les fruits à maturité. Il le dit lui-même, « *cette qualité, une infime quantité de personnes fait la différence !* » Lui, oui ! Ce besoin de rencontrer les producteurs lui apporte d’autres visions, d’autres idées, « *c’est grâce à eux que j’évolue, parfois avec les clients du marché qui me transmettent des recettes. La cuisine, c’est le pouvoir d’inventer.* » Il poursuit « *je vois le produit, je perçois déjà l’assiette finie dans ma tête, et après, je la réalise. Je sais où je vais poser chaque élément.* »

Une cuisine d’instinct

Il travaille ainsi les mets le plus simplement possible. « *Pas plus de trois ou quatre éléments dans l’assiette, sinon, le goût initial est perdu* » souligne-t-il.
Ce restaurateur excelle dans le menu dégustation où il cuisine à l’instinct, lâche sa créativité à fleur de peau. « *C’est le métier d’un chef de cuisine. La meilleure des cuisines.* » Il aime aller voir et parler avec le client en salle, « *le sentir* » pour laisser exploser son imagination culinaire immédiatement après, sous l’impulsion d’un plat unique. Son secret réside dans ses sauces, les fonds mijotent encore sur le piano. En bon saucier, il y mélange des herbes aromatiques, des épices, des légumes pour une harmonie de saveurs. Il pioche parmi les deux cents poivres disponibles, sans compter les multiples sels. Les cuissons se marient, à basse température, mijotées, à la poêle puis finies au four, comme pour les Saint-Jacques à déguster sur sa table d’octobre à janvier, pas un jour de plus, afin de respecter le cycle du poisson, de

respecter le vivant. Le minuteur sonne en permanence dans sa cuisine. Sa brigade jubile avec la cuisson minute.

S’il revendique un bec salé, il s’accomplit aussi dans la pâtisserie, justement pour son inventivité infinie, même s’il la considère comme une science exacte. Ainsi, est né le dessert « *Gâteau au chocolat et patates douces, douceur de coing et pomme* », un mariage rehaussé d’amandes et de farine de riz.
Cet ancien chasseur, comme beaucoup de ses confrères parisiens côtoyés en Sologne, s’exprime autour du gibier, une viande de caractère qu’il affectionne, tels le cerf, le colvert, la perdrix…

Pascal Yenk pratique « *le plus beau métier, qui prend son sens suivant les cultures, les senteurs, les visuels, le soleil, les produits, le ressenti des gens… différents suivant les régions.* »

Muguette Berment

Le Parvis
12 bis quai de l’Yser
17100 Saintes
www.restaurant-le-parvis.fr

Photos Muguette Berment