

### Château de la Barbinière, ça bouge en cuisine

**Saint-Laurent-sur-Sèvre** — Le 1<sup>er</sup> août, Nicolas Pasquier, 32 ans, a succédé, en qualité de chef de cuisine, à Simon Hérault, 32 ans. Destins croisés et heureux pour ces deux amis.

Simon Hérault est arrivé, en 2016, au château de la Barbinière pour son premier poste en qualité de chef de cuisine. « Lorsque je me suis lancé dans l'univers de la cuisine, précise Simon, mon souhait a toujours été de créer ma propre structure. L'opportunité se présente, je l'ai saisie. » Simon laissera son empreinte dans l'histoire de ce haut lieu saint-laurentais.

Tout au long de ces quatre ans à la tête de la restauration, il a contribué, en lien très étroit avec Serge et Brigitte Toussaint, propriétaires du domaine, à la création de la cuisine adaptée à la diversité des prestations ainsi qu'à l'évolution de l'offre de restauration.

« Quitter l'équipe, les propriétaires qui m'ont fait confiance, ainsi que ce lieu prestigieux, est un choix loin d'être anodin, confit Simon. Il y a beaucoup d'émotions associées à tout ce vécu. L'expérience acquise, durant ces quatre intenses années, sera un atout pour le futur projet que je vais développer, avec un associé, aux Herbiers. Je suis heureux que Nicolas prenne ma suite, la restauration du château est entre de bonnes mains. »

#### Le même cursus

Celui qui lui succède comme chef de cuisine est Nicolas Pasquier, originaire de Chambretaud, comme Simon. Ami d'enfance, ils ont suivi le même cursus scolaire par apprentissage, BEP, Bac Pro cuisinier.

Au terme d'une expérience professionnelle de six années dans le Sud-



Avec joie et pleine confiance, Simon Hérault, à gauche, a transmis l'exigeante responsabilité de la restauration du château de la Barbinière à Nicolas Pasquier, à droite.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Vendée, Nicolas Pasquier a rejoint Londres avec à son actif, quatre années au sein des cuisines de Joël Robuchon puis ces quatre dernières années comme chef de cuisine au sein du prestigieux restaurant gastronomique au Langham Hotel.

« Après huit années hors de France, j'avais l'envie d'un retour dans ma région, souligne Nicolas Pasquier. Nous étions en contact avec

Simon et il m'a évoqué cette opportunité. » Le contact avec Serge et Brigitte Toussaint ainsi que les défis d'avenir à relever ont emporté sa totale adhésion. « C'est avec bonheur, enthousiasme et pleins d'idées, que je m'engage dans ce nouveau challenge riche de diversité et de perspectives. Je m'inscris dans une continuité qui me correspond, à savoir : le travail de produits frais, de

qualité et de la région. Connaître et travailler avec ma nouvelle équipe, apporter ma sensibilité et technique en étant force de proposition pour les menus. Parallèlement, travailler à la création d'une offre complémentaire à l'existant, un futur restaurant gastronomique au sein de cet inspirant château de la Barbinière. »

Quest France – Jeudi 6 août 2020