

ZWISCHEN ELITE UND NEWCOMERN

TAFELN À LA CARTE IN PARIS

Gutes Essen. Paris macht aus dem, was in Deutschland immer noch als nebensächlich angesehen wird, eine über alle Einkommensschichten hinweg gelebte Kultur. Zwar finden sich auch hier die üblichen Fastfood-Konzepte, aber es überwiegen nach wie vor Bistros – exzellente, familiäre, einfache, ungewöhnliche. Foodhunter hat sich auf kulinarischen Streifzug begeben.

DR. KLAUS LECIEJEWSKI



Jahrzehntlang war Paris das Sehnsuchtsziel deutscher Gourmets, vor allem, wenn es ihnen nach Sternen gelüstete. In den letzten Jahren tauchten allerdings auch kritische Berichte zur Leistung der Pariser Top-Köche auf. Zeit für uns, dem nachzugehen, weshalb uns der Beginn unserer kulinarischen Paris-Reise erst einmal zu den 3-Sterne-Köchen Pierre Gagnaire und Yannick Alléno führt. Bezeichnend für die moderne Kochelite: Beide stehen kaum noch selber am Herd, haben inzwischen längst eigene Restaurantketten aufgebaut. Bei unserem Besuch überwacht Alléno in seinem Büro via Bildschirm die einzelnen Küchen seines Imperiums und Gagnaire ist ohnehin für etliche Wochen in Asien unterwegs. Ihre Teams haben sie dennoch bestens

geschult – das ungemein hohe Niveau ihrer Küchen ist ungebrochen. Bei beiden Adressen ist der Besuch ein Erlebnis. So erwarten uns bei Gagnaire Vorspeise, Hauptgericht und Dessert in sagenhaften 23 Gängen, wobei bereits die Amuse-bouche in Komposition und Optik kleine Kunstwerke sind. Seine Interpretation des „Agneau de Lozère“ ermöglicht durch die fünffache Variierung eine vielschichtige Wahrnehmung der Geschmacks- und Texturvarianten des Lammes. Demgegenüber ist die Aufnahme einer gleichfalls fünffachen Hummervariation weniger beeindruckend, weil sie durchweg in kaltem Zustand auf dem Teller landet.

Bei Alléno beeindruckt seine durchgängig präzise Herausarbeitung der spezifischen Produkteigenschaften, insbesondere bei dem von ihm

eingesetzten Gemüse. Seine Ente in Gelee, wie ein Ravioli aufgebaut, mit einer Kohlrabi Tartar-Tatin ist Kochkunst, in der selbst schärfste Kritiker andächtig schwelgen. Dennoch muss gesagt sein: bei beiden Stars basieren die meisten Kreationen auf ihrem immensen Fundus und nur einige Teller lassen die überwältigende Kreativität früherer Jahre aufblitzen.

Nach dem Besuch auf dem Olymp wagen wir uns in ein Restaurant, welches bei Gastrokennern als das beliebteste französische Restaurant gilt, jedenfalls wenn man der „The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants“ folgt. Das „Le Chateaubriand“. In dieser Liste hat es die langjährigen französischen Stars weit hinter sich gelassen, steht aber für französische Ansprüche trotzdem erst auf einem beschämenden 9. Platz. In den letzten beiden Jahren war dieses Bistro ein Liebling der Medien. Wir haben das Glück, ein wenig mit seinem Besitzer Inaki Aizpitarte plaudern zu können, einem sympathischen Mann ohne Starallüren, offen, humorvoll. Übrigens gleicht ihm darin durchweg seine junge Mannschaft. Als während unseres Gesprächs einige Kartons mit Gemüse, Kräutern und Blüten per Express angeliefert werden, können wir jene kritische Berichterstattung, seine niedrigen Preise wären alleine auf den Einsatz preisgünstiger Großmarktprodukte zurückzuführen, getrost vergessen. Die Kartons stammen alle von speziellen Bauern, mit denen Inaki individuelle Lieferbeziehungen unterhält. Das spiegelt sich auch in seinem abendlich wechselnden 9-Gänge-Menü, dessen Vielfalt und Frische Begeisterung weckt. Inaki will mit seinen Kreationen vor allem neue Geschmackserfahrungen vermitteln, jenseits der aufwändigen Gerichte der Haute Cuisine. Einige Gerichte sind eine Offenbarung, wie „Veau, salicorne, liseron“, eine halbgegart Miniportion Kalb mit verschiedenen Blättern und Algen. Andere dagegen zeigen sich als Nachahmungen von Ideen bekannter Kochlegenden, teilweise gut gemacht, teilweise banal. Die empfohlenen, korrespondierenden Weine sind oft so unge-

wöhnlich, dass wir sie nur antrinken können. Trotzdem ist das „Le Chateaubriand“ ein auch für Paris höchst ungewöhnliches Bistro. Was die Gefahr birgt, zum temporären Hot-Spot der Schickimicki-Gesellschaft zu werden. – Das wiederum bedeutet nicht selten ein Abfallen der Qualität.

Unser nächster Bistro-Besuch führt uns ins Yam'tcha, in dem maximal 20 Gäste Platz finden, schlicht eingerichtet, mit einer einsehbaren Miniküche für gerade einmal drei Köche. In Deutschland wurde bereits begeistert über seine Köchin Adeline Grattard geschrieben. Adeline will nicht die Kochkunst ihrer französischen 3-Sterne-Kollegen zelebrieren, mit denen sie allerdings schon zusammen gekocht hat, sondern mit einem neuartigen Mix von akkurat verarbeiteten französischen Grundprodukten in raffinierter, chinesischer Würzung überraschen. Das gelingt ihr in dem feststehenden 7-Gänge-Menü durchweg, von dem wir einen Gang hervorheben wollen: dezent garte, zarte Hummertelle werden in einer kantonesischen Soße serviert, die mit getrockneten Shrimps, etwas Oktopus, kandiertem Ingwer sowie klitzekleinen Chilistücken angereichert ist, so dass deren Schärfe erst am Ende wirk-

sam wird. Zu guter Letzt möchten wir zwei weitere Bistros erwähnen, die es uns angetan haben – vielleicht auch weil hier die französische Mittelschicht alltäglich im Freundeskreis speist, was der Atmosphäre ein unglaubliches Flair verleiht. Das erste befindet sich im Hotel Thoumieux. Neben seinem Top-Restaurant betreibt der 2-Sterne-Koch Jean-Francois Piège „La Brasserie Thoumieux“. Das Besondere daran ist die hervorragende Qualität der Bistro-Gerichte zu einem günstigen Preis, 32 Euro waren das Maximum. Dafür erwartete uns ein witziges Pizza-Soufflé, ein perfekt gegartes großes Kalbsbries und eine feine Baba. Dass sich einige der Gerichte wie die „Poularde de la Cour d'Armois“ durchaus am Rande der Haute Cuisine bewegen, steigerte den Genuss zusätzlich.

Unweit des Invalidendomes befindet sich unser nächster Tipp. Dort liegt an einer Straßeneckung das recht große „Bistro de Breteuil“, für manche Genießer der „Lieblings-Essplatz in Paris“, denn vom Place de Breteuil gibt es kostenlos den Blick auf den Eiffelturm. Die Karte ist mit 30 Positionen umfangreich und es sind fast ausnahmslos Standardgerichte, die angeboten werden, dafür handwerklich gut gemacht. Das 3-Gänge-Menü mit Aperitif, Wein und Kaffee

kostet 42 Euro. Sogar in der Pariser Urlaubszeit war es bestens besucht und zwar weitgehend ohne Touristen, was den Herzschlag der Traumstadt intensiver spüren lässt.

Unser Fazit: In der absoluten Spitze lässt sich in Köln, Wolfsburg oder Saarbrücken Aufregenderes erleben als in Paris. In der soliden Mitte dagegen findet sich in Deutschland nur wenig Vergleichbares. Einen Großteil des Pariser Gastro-Charmes machen auf jeden Fall die kleineren Restaurants mit pliffigen Ideen aus.

Restaurant Pierre Gagnaire
6, rue Balzac
75007 Paris
www.pierre-gagnaire.com

Le Meurice
Yannick Alleno
228, rue de Rivoli
75001 Paris
www.lemeurice.com

Le Chateaubriand
129, Avenue Parmentier
75011 Paris

Yam'tcha
4, rue Sauval
75001 Paris

Hôtel Thoumieux
79, Rue Saint-Dominique
75007 Paris
www.thoumieux.fr

Bistro de Breteuil
3, Place de Breteuil
75007 Paris
www.bistrocie.fr

EDLE HERBERGE – HOTEL SQUARE

Für jeden Geldbeutel gibt es in Paris das passende Hotel. Vom einfachen Zimmer bis zur Luxusherberge. Aber es gibt auch kleine, intime Luxushotels. Für uns das „Square“ unter privater Führung. Das Haus liegt nur eine Minute vom Seine-Ufer entfernt, an der einen Seite begrenzt vom imposanten Gebäude des Radio France, an der anderen von einer kleinen Straße mit typischen Pariser Boutiquen und Bistros. Von der Fassade bis zu den Zimmern ist es ein Solitär, selbst in der vielfältigen Pariser Hotelwelt. Überall wird deutlich, dass sich hier jemand einen Traum erfüllt hat. Der Eigentümer und Designer Patrick Derderian. Nichts erinnert an traditionelle Hotel-Design-

Ausstattungen, statt dessen wirkt in der Lobby eine 18 Meter hohe Gemäldeinstallation auf den Gast. Sämtliche Details der Zimmer sind eigens gestaltet worden: Naturmaterialien für Wände, Teppiche und Vorhänge in wechselnden Farben, Möbel aus indischen Rosewood-Hölzern, Bäder aus Carrara-Marmor, Gemälde und Graphiken, selbst Vasen als Kunstgegenstände und Orchideen auf dem Tisch. Das Square ist ein Hotel für Gäste mit individuellen Ansprüchen jenseits des Trubels internationaler Nobel-Hotellerie. Der oft überstrapazierte „Wohlfühlfaktor“ wird hier Realität. Auch das Restaurant ist edel und großzügig gestaltet. Zudem verfügt es über eine

verwunschene Außenterrasse mit gepolsterten Sesseln. Gemessen an der Einmaligkeit der Hotelausstattung ist die Karte eher gehoben traditionell gehalten. Allerdings ist dem sympathischen Küchenchef Thierry Burlot mit einem Gericht etwas Grandioses gelungen. Sein „Côte de Boeuf Grillée“ ist wohl das Beste, was in Paris zu bekommen ist.

■ **Hotel Square**
3, rue de Boulainvilliers
22 Zimmer, 6 Suiten
Zimmer ab 270 Euro
75016 Paris
www.hotelsquare.com

