Ist Monacos bestes Restaurant noch Weltklasse?

Aus Louis XV wird

Alain Ducasse

Küche und Optik

haben sich verändert

Von Jörg Zipprick

Das Louis XV in Monaco gibt es nicht mehr. Doch keine Angst, es heißt jetzt nur anders: Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Damit wird der Koch gegenüber dem König aufgewertet, was irgendwo, irgendwie dem Zeitgeist entspricht. Die Umbenennung ist Teil des Renovierungsplans des Hôtel de Paris, derzeit wird das Haus regelrecht ausgehöhlt. Es bleibt die Fassade gegenüber dem Casino, die Bar, die Halle und eben das Restaurant. Das Resultat ist abzuwarten. Vergleichbare Renovierungen haben in etlichen Traditionshäusern zu einem Verlust an Identität geführt. Jetzt müssen Vielflieger am Morgen erstmal ihr Smartphone checken, um zu wissen, wo sie gerade schlafen. Am Stil des Hauses erkennt das nämlich niemand mehr – der wurde globalisiert.

Hôtel de Paris mit Restaurant Alain Ducasse

Le Louis XV war ein Lokal, das Feinschmecker und Köche gleichermaßen prägte. Der junge Alain Ducasse servierte hier erstmals eine fast bäuerlich inspirierte Mittelmeerküche mit Pasta und vegetarischen Gerichten, als Hotelrestaurants noch für klassische Luxusprodukte standen. Ambition und Talent waren dem Koch anzumerken, doch so ein Lokal hatte die Welt noch nicht gesehen: Gabeln, Messer und Platzteller waren vergoldet, Marmorpilaster, Deckengemälde, Antiquitäten verbreiteten das Flair eines Loire-Schlosses. Vier Schichten Stoff, von Baumwolle bis Damast, bedeckten jeden Tisch. Ein Ballett aus grau und schwarz befrackten Service-Mitarbeitern brachte Gerichte an den Tisch, die in auffälligem Kontrast zum allgegenwärtigen Prunk standen. Statt Kaviar und Gänseleberterrine etwa Stockfischinnereien mit pochiertem Stockfisch, Perugina-Würstchen oder Muscheln, Krustentiere und Felskrake als Salat. Lange bevor andere Spitzenköche die Gemüse wiederentdeckten, gab es im Louis XV schon ein Gemüsemenü, zu dem beispielsweise ein Morchelrisotto mit wildem Spargel gehören konnte. Und lange bevor Köche die Besinnung auf lokale Zutaten predigten, servierte Ducasse diese: Der Fisch wurde zwischen San Remo und Marseille gekauft, Gemüse kam aus dem Hinterland. Wenig später kochte die halbe Welt mediterran. Etliche Köche machten dann die Erfahrung, dass Rotbarben in Münster anders schmecken als in Monaco.

Über die Jahre blieb die Küche ihrer Linie treu. Der bewährte Küchenchef Franck Cerruti wurde befördert, im Louis XV kochte

danach Dominique Lory. Nach einer kurzen Gewöhnungsphase war der junge Koch technisch ebenso perfekt wie sein Vorgänger und erwies sich als ausgesprochen geschmackssicher. Jetzt, mit der Umbenennung, wurde das Lokal auch optisch vom Duo Patrick Jouin und Sanjit Manku umgestaltet. Dort, wo früher ein riesiger Blumenstrauß stand, befindet sich nun ein riesiges Multifunktions-Möbelstück, das entfernt an Science-Fiction Serien aus den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts erinnert. Löblicher Grundgedanke der neuen Installation ist es, den Service aufzuwerten: Hier werden Weine dekantiert und Butter geschnitten – wird das Möbelstück nicht mehr gebraucht, kann man es zuklappen. Freilich nimmt das Stück aus edlem Holz und mattem Metall einen beträchtlichen Teil des Saales ein und verbaut schlicht und einfach die Sicht auf die schönen historischen Details sowie die anderen Gäste.

Das alte Restaurant Louis XV

Das Restaurant ist nach wie vor mit drei Sternen im Michelin und vier von fünf Kochmützen im Gault & Millau sehr hoch bewertet. Die goldenen Platzteller wurden durch einen stilisierten, gebogenen Teller ersetzt, man sitzt jetzt auf Stühlen aus feinstem Leder, erleuchtet wird das Lokal von einem Lichterkranz. Letztlich kann man dies so oder so betrachten, was mehr zählt, ist die Küche. Hier bietet Küchenchef Dominique Lory die Klassiker wie Gamberoni aus San Remo mit Kaviar oder das erwähnte Stockfischragout in bewährter Qualität. Im Louis XV lag die Schönheit immer auch in der Schlichtheit. Mit neuen Gerichten, wie dem zartem, in Dampf gegartem Spargel mit gedickter Schafsmilch,

erstklassigem Risotto von Erbsen und Bohnen oder dem Hummer mit Myrtebeeren und Ingwer setzt Lory diese Linie fort. Hier und da finden sich leider auch Anbiedereien an den Zeitgeist, an ein kleines Völkchen Kritiker, das Küche vor allem zerebral betrachtet statt sich dem sinnlichen Genuss zu widmen.

Neuer Look mit ungetümlicher Service-Station

Das fängt mit dem Amuse-Bouche an: Da kommt ein Teller mit rohen Stücken Mittelmeerfisch auf Steinen über einer kochend heißen Unterlage an den Tisch. Der Service soll die Meerestiere mittels Aufgusses unter einer gläsernen Cloche im Dampf garen. Korrekte Garzeit ist da Glückssache, einem Gast wurde das Amuse-Gueule ausgetauscht, weil der Fisch fast roh blieb. Auch das Rhabarber-Dessert mit seinem neckischen Lecithin-Schäumchen blieb weit unter dem Niveau des Hauses. Auch im neuen *Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris* sollte der Gast das Menü mit dem Baba au rhum aus dem alten Louis XV abschließen. Eine Reminiszenz, auch an die Qualität von einst. Den riesigen Blumenstrauß in der Mitte des Saales vermissen wir.

Da führt keine Auge dran vorbei: Die neue Service-Station

Hôtel de Paris

Place du Casino

www.hoteldeparismontecarlo.com

Photocredit: Hôtel de Paris + JZ