

Trennung von Alain Ducasse und dem Pariser Plaza Athénée

Sind die Sterne schnuppe?

Abschied der Hotellerie von der großen Gastronomie

Nach 21 Jahren endet die Zusammenarbeit von Alain Ducasse und dem Hotel Plaza Athénée in Paris. Die offizielle Mitteilung war nüchtern und wenig erhellend. Es ist aber auch bekannt, dass man den Großmeister gerne behalten hätte, jedoch für deutlich weniger Geld. Ducasse konnte nicht anders als aufzuhören, wenn er glaubwürdig bleiben wollte. Der Vertrag läuft am 30. Juni aus. Für die beiden anderen zur Hotelgruppe gehörenden Häuser, Meurice in Paris und Dorchester in London, wird Alain Ducasse noch weiter arbeiten. Das sehr hochpreisige Gourmetrestaurant von Alain Ducasse im Plaza Athénée wurde mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die Zukunft indes steht noch in den Sternen.

Die Corona-Krise und die ausbleibenden internationalen Gäste haben auch der verwöhnten Hotellerie in Paris sehr geschadet. Zudem hatte das Plaza Athénée mit seiner „Küche der Natürlichkeit“ auf französische Essentials wie Fleisch und Butter verzichtet und damit keinen leichten Sonderweg eingeschlagen. Ob das Hotel an dieser Küchenrichtung festhalten wird, steht jetzt auf dem Prüfstand. Es ist eher wahrscheinlich, dass man nach neuen und auch wirtschaftlich

erfolgsversprechenden Konzepten sucht. Der Multigastronom wird die Trennung verschmerzen, zu seinem Gourmet-Imperium gehören immer noch über 30 Restaurants weltweit.



Alain Ducasse im Restaurant Plaza Athénée

Es ist ein Abschied der Hotels von der großen Gastronomie zu erkennen, eine Tendenz, die bereits 2019 einsetzte. Spitzenköchin Stephanie Le Quellec vom Hotel Prince de Galles wurde freigestellt, 14 Tage nachdem sie ihren zweiten Stern erhalten hatte. Den Koch Christopher Hache vom Crillon setzte man ebenfalls vor die Tür. Man war dort früher so stolz auf ihn, dass die Direktion ihm sogar ein eigenes (unsägliches) „Christopher Hache Magazin“ spendierte und ihn während einer jahrelangen Renovierung weiter beschäftigte. 2020 stampfte das Shangri La Paris sein Zwei Sterne-Restaurant L’Abeille ein. Das von Grund auf renovierte Lutetia eröffnete für seine Gäste nur eine Brasserie. Der prestigeträchtige Drei Sterne Berater

Passadat aus dem Petit Nice in Marseille wurde letztes Jahr gefeuert.

Jetzt im Jahr 2021 trennt man sich von Alain Ducasse und Nicolas Sale, dem Küchenchef vom Hotel Ritz. Das Luxusrestaurant Le V des Hotel Georges V ist seit mehr als einem Jahr ohne Unterbrechung geschlossen, aber Simone Zanoni, der italienische Koch des Hauses mit dem Spitznamen „Bomba Atomica“, sorgt für Stimmung und wird jetzt auch die Terrasse bekochen. Das Peninsula hatte sich gar nicht erst auf Sterne jagd begeben. Das Raffles Royal Monceau eröffnete gleich mit einem Italiener und dem international agierenden Asiaten Nobu. Nicht nur ich sehe in diesen ganzen Vorgängen auch ein Votum gegen den Michelin und seine Kriterien. Die Zeiten haben sich geändert, viele Gäste erwarten Geselligkeit und Stimmung und keine technischen Hochleistungen.

Jörg Zipprick

Photocredit: Hotel Plaza Athénée