

Der neue Michelin Frankreich: Ducasse gewinnt & verliert

Und der Restaurantführer gewinnt an Glaubwürdigkeit

Von Jörg Zipprick

Man muss nicht jedes seiner Urteile abnicken, der wichtigste aller Guides bleibt er dennoch. Jetzt erschien der Michelin France 2016 mit manchen Überraschungen: Neu mit drei Sternen ausgezeichnet wurden Christian Le Squer vom Le V und Alain Ducasse und sein Restaurant im Plaza-Athénée. Doch Großmeister Ducasse verliert auch: Sowohl der dritte Stern des Meurice als auch der einzigen Stern seines Fischlokals Rech wurden vom Guide kassiert. Auch das Relais Bernard Loiseau im Burgund musste, mehr als ein Jahrzehnt nach dem Suizid des Chefkochs, seinen dritten Stern abgeben. Mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden zehn Restaurants, die erst kürzlich eröffneten: Darunter befinden sich La Grande Maison – Joël Robuchon in Bordeaux und Sylvestre, Le Gabriel, Le Grand Restaurant – Jean-François Piège, L’Abeille und Histoires in Paris sowie die Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder, wo jetzt der bewährte Jean-Georges Klein kocht (dieser hatte früher im Arnsbourg drei Sterne). Und noch eine Neuerung gibt es: Sternlose Lokale erhalten ein „Tellersymbol“ für „eine gute Mahlzeit“. Soll heißen: Auch hier schauen Inspektoren vorbei. Bemerkenswert ist der Neuzugang von Julia Sedefjian, eine gerade einmal 21 Jahre alte Köchin, die im Les Fables de la Fontaine in Paris am Herd steht.

Überschattet wurde die Preisverleihung des Michelin in Paris

vom Tod des Drei-Sterne-Kochs Benoît Violier, der nach bisherigen Erkenntnissen freiwillig aus dem Leben schied. Für Gesprächsstoff sorgt die Entscheidung, einen der Favoriten der sogenannten „50 Best“, das Lokal La Grenouillère des Küchenchefs Alexandre Gauthier, bei einem Stern zu belassen. Dessen Küche ist ebenso kompliziert wie kopflastig. Und weniger für Genussmenschen geeignet, sondern eher für Esser, die bei Tisch sezieren, welche Technik der Koch jetzt wieder eingesetzt hat. Nicolas Chatenier, der umtriebige Agent des Chefkochs, der gleichzeitig als „50 Best“ Chairman seine Fäden spinnt, hatte in den Medien eine regelrechte Lobbying-Kampagne zu Gunsten seines Kunden entfesselt. Ob es aber eine gute Entscheidung von Koch und Agent war, vor einigen Monaten sämtliche Medien über einen Besuch von Michelin-Chef Michael Ellis prompt zu unterrichten?



Alain Ducasse

Auf jeden Fall hat der Guide Rückgrat bewiesen und sich wie in guten alten Zeiten nicht beeinflussen lassen – Bravo! Ein Restaurantführer ist keine Volksabstimmung. Überhaupt, die guten alten Zeiten: Unter der Direktion von Ellis findet der Guide offenbar zu seinen Prinzipien zurück. Sterne werden nicht mehr verteilt wie Konfetti und selbst bewährte Ikonen wie Ducasse und Robuchon müssen erst einmal zwei Sterne

erobern, bevor sie auf einen dritten hoffen können. Sternentzug scheint weniger tabu als in früheren Zeiten. Das ist gut und richtig. Gleichzeitig hat sich das altehrwürdige Haus auf neue Medien spezialisiert: Den Guide 2016 gibt es für IOS und Android gratis im jeweiligen App-Store, mit allen aktuellen Urteilen und der Möglichkeit, Tische zu reservieren. Im Januar hat Michelin das Unternehmen „Bookatable“ aufgekauft, den Marktführer für Tischreservierungen im Internet. Die Webseite ist erfolgreich, ganze 28 Millionen Leser informierten sich 2015 auf „Michelin Restaurants“.

Geld verdient wird künftig nicht mit dem Buchverkauf, sondern mit Reservierungen und dem Verkauf von Premium-Packs. Man könnte das bedauern und diskutieren, ob der altehrwürdige Guide sich nicht in Abhängigkeit von Köchen und Wirten begibt. In Zeiten, in denen selbst große Medienhäuser gefährlich wackeln und die Restaurantkritik droht, das Schicksal der Dinosaurier zu teilen, heißt es jedoch umdenken. Wenn das Michelin-Modell aus Partnerschaften und Tischreservierungen den Erhalt unabhängiger Restaurantkritik sichert, dann ist es zu begrüßen. Zumal letztendlich egal ist, ob die Kommission für eine elektronische Reservierung in die Kassen von Michelin oder Bookatable wandert.