

Der neue Michelin Frankreich

3 Sterne für Alléno, 3 Sterne für kleinen Familienbetrieb

Aufsteiger, Absteiger und eine Überraschung

Von Jörg Zipprick

Ob es daran lag, dass der große Empfang zur Sternevergabe dieses Jahr in den pompösen Sälen des Außenministeriums stattfand? Auf jeden Fall sind die Informationen zu den neuen Sternen des Guide Michelin verblüffend spät durchgesickert. Erst am Sonntag erfuhren Frankreichs Gourmets, dass es einen bekannten Aufsteiger und einen Überraschungssieger gibt. Über seine drei Sterne freuen kann sich Yannick Alléno, der im Sommer das „Ledoyen“ neben den Champs-Élysées übernahm. Mit dem Umzug hat er gleichzeitig seine Küche umgestellt: Der Schwerpunkt von Allénos Arbeit liegt derzeit auf den Saucen. Salopp formuliert könnte man sagen, dass diese auf der Flüssigkeit beruhen, die bei der Sous-Vide-Garung austritt. Dann werden sie gradgenau und zeitgenau erhitzt – so wie es bei Fleisch, Fisch und Gemüse bereits alltäglich ist. Das Ergebnis ist eine erstaunliche Geschmacksfülle der „flüssigen Begleiter“ jeden Gerichts.



Restaurant La Bouitte

Überraschungssieger sind René und Maxime Meilleur vom Restaurant La Bouitte in Saint-Martin-de-Belleville in den Savoyen, die ebenfalls mit drei Sternen für ihre Arbeit belohnt wurden. Vater und Sohn Meilleur (wörtlich übersetzt: Der Beste) sind Autodidakten. Der Herr Papa war früher Tischler, der Sohn ein regional bekannter Biathlon-Champion. Getrübelt Kartoffelsuppe, Felchen in der Brotkruste, Jakobsmuscheln mit Petersilienmousseline, getrübelt Geflügel – La Bouitte serviert eine eher klassische französische Küche zum Wohlfühlen. Mit der Entscheidung für den Familienbetrieb dreht der Michelin dem kulinarischen Wettrennen in den französischen Skigebieten eine lange Nase. Millionenschwere Hotelgruppen hatten in Courchevel ordentlich investiert, um kommende Küchenstars aufzubauen, doch Gewinner ist ein Familienbetrieb. Das zumindest ist ein sympathischer Zug.



Yannick Alléno

Auch wenn es die aktuelle Ausgabe des Michelin versteht, neue Sterne zu verteilen, herrschen weiterhin große Defizite bei den Abstufungen. Sicher, das Arnsbourg in Baerenthal verliert

seinen dritten Stern, weil der bewährte Küchenchef Jean-Georges-Klein geht. Und der zweite Verlierer, das Côte St-Jacques in Joigny, wurde von nahezu allen Experten als „schwächelnd“ eingestuft. Einige Drei-Sterne-Restaurants scheinen sich dennoch in einem Status als Karteileichen einzunisten. Und die Zwei-Sterne-Kategorie ist nach wie vor eine Reste-Rampe mit vielversprechenden Aufsteigern neben Sternen, deren Glanz seit langem verglüht scheint. Abgezogen wurde der zweite Stern bei Restaurants, in denen der Küchenchef vor kurzem wechselte: Lasserre, L’Abeille, Le Strato. Hier gibt es weiterhin noch viel Arbeit für den Guide.

Die neuen Sterne

Elsass

- ** L’Auberge du cheval blanc (Lembach)
- * Le 7e continent (Rixheim)
- * L’Auberge au bœuf (Sessenheim)
- * Esprit terroir (Strasbourg)

Aquitanien

- ** La Grand’vigne (Bordeaux)
- * Hostellerie de Plaisance (Saint-Émilion)
- * Le Kaïku (Saint-Jean-De-Luz)

Burgund

- * L’Aspérule (Auxerre)

Bretagne

- * Aozen (Rennes)

Centre

- * Assa (Blois)
- * Côté Jardin (Gien)
- * La Maison d’à côté (Montlivaut)

Korsika

** Le Casadelmar (Porto-Vecchio)

Haute-Normandie

* Le Colombier (Offranville)

* Le Jardin des plumes (Giverny)

* L'Odas (Rouen)

Paris

*** Pavillon Ledoyen (Paris 8e)

** Plaza Athénée (Paris 8e)

** La Table de Lancaster (Paris 8e)

* Les Climats (Paris 7e)

* Garance (Paris 7e)

* Helen (Paris 8e)

* La Table d'Eugene (Paris 8e)

* Le Bouche à oreilles (Étampes)

* David Toutain (Paris 7e)

* Alberico Penati (Paris 8e)

Languedoc-Roussillon

* Mia (Montpellier)

Provence-Alpes-Côte d'Azur

* L'Esprit de la Violette (Aix-en-Provence)

* Le Clos-Jean-Marc Banzo (Aix-en-Provence)

* La Table de Nans (La Ciotat)

* AM par Amcookfood 8 (Marseille)

* Une Table au sud de Ludovic Turat (Marseille)

* La Voile (Ramatuelle)

* Archange (Saint-Raphaël)

* Le Castellaras (Fayence)

* Les Tables de Gaspard (Saint-Crépin)

Rhône-Alpes

*** La Bouitte (Saint-Martin-de-Belleville)

** Le Neuvième art (Lyon)

** L'Atelier d'Edmond (Val d'Isère)

- * Auberge du bois Prin (Chamonix)
- * Le Clair de la plume (Grignan)
- * L'Ékrin (Méribel)
- * Le Raisin (Pont-de-Vaux)
- * Le Vivarais (Vals-les-Bains)
- * L'Épicurien (Val-Thorens)

Monaco

- * Blue bay (Monte-Carlo)

Bild oben rechts: René und Maxime Meilleur vom 3-Sterne-Restaurant La Bouitte in den Savoyen