

Gastro News Europa

Gastronomie Gigantentum

Peninsula hat in Paris eröffnet

Vier Jahre Bauarbeiten. Unglaubliche 750 Millionen investierte Euro. Rund 3000 Handwerker renovierten 10.000 Quadratmeter Kalksteinfassade, restaurierten tausend historische Holzarbeiten und verlegten 40.000 Goldblätter. Mehr als 530 Mitarbeiter für 200 Zimmer! Das neue Peninsula an der Avenue Kléber, erster Europa-Ableger der legendären Kette aus Hongkong, ist ein Hotel der Superlative. Edelholz, Marmor, Lüster aus Murano-Glas, eine Aussichtsterrasse mit Blick auf den Arc-de-Triomphe, ein Spa von 1800 m², Suiten mit fünfstelligen Preisen pro Nacht, dazu sechs Restaurants – das allein ist in Paris noch nichts Besonders. Bei den Details hingegen will das Peninsula die Konkurrenz übertreffen: So stehen den Kunden diverse Fahrzeuge mit Chauffeur zur Verfügung: Zwei Rolls Royce, darunter ein Modell von 1934, diverse BMW der 7er Baureihe und vielleicht wegen des Pariser Parkplatzmangels auch zwei Mini Cooper S Clubman.



Die Frühstückscroissants stammen von Julien Alvarez, der sich mit dem Titel „Pâtisserie-Weltmeister 2011“ schmücken kann. Und sogar ein eigener Fromage wurde für das Hotel konzipiert, ein Ziegenkäse mit

Rosen. Kurios: Für die Gastronomie zeichnet ein Jungkoch verantwortlich, der in Frankreich durch die Reality-TV-Show „Top Chef“ bekannt wurde. Darauf sollte man Jean-Edern Hurstel freilich nicht reduzieren. Gelernt hat er bei Passard im Arpège, das sich im letzten Jahrzehnt als wahre Kaderschmiede großer Köche entpuppt hat. Etablierte Stars wie Pascal Barbot, Bertrand Grébaut, Claude Bosi, Bjorn Frantzen, Magnus Nilsson und viele andere mehr waren unter seinen Kollegen.

Stolz ist man im Peninsula auf das China-Restaurant „Lili“ unter Leitung von Chi Keung Tang. Dessen kantonesische Küche kann man auch außerhalb des Lokals genießen. „Lili“ verfügt über direkten Zugang zur eigentlich französisch bekochten Aussichtsterrasse.“ Im Peninsula können Gäste also Französisch sitzen und Chinesisch speisen. Angesichts der Tatsache, dass vermögende Kunden aus Asien mit französischem Frühstück und Europäischer Haute Cuisine selten wirklich glücklich werden, könnte sich dies als cleveres Konzept erweisen.

JZ

Ferran Adrià in der Klemme

Schon über 73.000 Unterschriften

gegen El Bulli Foundation



Hat Koch Ferran Adrià einen zu großen Appetit entwickelt? Für seine El Bulli Foundation, eine Art Museum in eigener Sache, sollte ein Teil des Naturparks Cap de Creus bebaut werden. Der jedoch steht unter Naturschutz.

Im Eilverfahren will das katalanische Parlament nun eine Art „Lex Adria“ durchpauken, die dem Koch seine diversen Konstruktionsprojekte ermöglicht. Doch es regt sich Widerstand. Erst zaghaft, dann immer lauter. Laut „La Vanguardia“ haben inzwischen mehr als 20.000 Menschen eine Petition gegen Adriàs Großbau unterzeichnet. Umweltschützer bemängeln außerdem, dass eine „Lex Adria“ die „Grundsätze des Rechtsstaats mit den Füßen tritt“. Zu den Gegnern des Projektes zählt auch die Ex-Politikerin Itziar Gonzalez, die sich durch ihren Kampf gegen Korruption einen Namen gemacht hat: „Wir Spanier sind vor dem Gesetz nicht gleich.“ sagt sie „Das sieht man unter anderem an diesem Fall.“

Eine der Petitionen kann auch online unterzeichnet werden:
<http://www.change.org/es/peticiones/salvemos-el-parque-natural-cap-de-creus-no-a-una-ley-a-medida-para-que-edifique-ferran-adri%C3%A0>

JZ