

Guy Savoy: Das vielleicht schönste Restaurant von Paris

Neues vom großen 3-Sterne-Koch Guy Savoy

Umzug in ein Palais mit einmaligem Ausblick

Guy Savoy gehört zu den führenden Pariser Köchen. Mit absoluten Höchstnoten in Michelin und Gault & Millau ist er sozusagen die „stille Kraft“ in der Stadt an der Seine, denn in den einschlägigen Medien sieht man ihn hingegen eher selten. Das könnte sich jetzt ändern. Savoy verlegt am 19. Mai sein Restaurant in die Monnaie de Paris, die alte Münzprägeanstalt im Palais Conti aus dem 18. Jahrhundert. Dieses Werk des Architekten Jacques-Denis Antoine (1733-1801) kündigt von Gloire et Grandeur. Durch das Peristyl geht es über eine hochherrschaftliche Treppe zum Restaurant. Der Elysée-Palast wirkt fast mickrig dagegen, eine solche Eingangshalle hat sonst nur noch der Vatikan. Ein paar Schritte weiter, im Lokal, braust jedoch Pariser Leben: Man sitzt mit Blick auf die Seine-Quais und die Bouquinisten, die ambulanten Antiquare mit ihren Mini-Boutiquen am Straßenrand. Schiffe und Boote ziehen vorbei, an den Quais wird flaniert, von gegenüber grüßt das seit langem geschlossene Kaufhaus La Samaritaine. Die Aussicht ist der eigentliche Star, das Interieur ist in sanften Grau-, Braun und Blautönen gehalten. Den maximal 60

Gästen stehen 350 Quadratmeter zur Verfügung, gekocht wird jedoch auf stolzen 500 Quadratmetern, erhellt von Tageslicht. In Pariser Profiküchen ist das noch die absolute Ausnahme. Tatsächlich ist Savoy's neuer Wirkungsort ein Anwärter auf den Titel „schönstes Lokal von Paris“. Neu ist auch eine kleine Boutique, in der die Flaneure eine Savoy-Spezialität erstehen können: Das Brioche. Guy Savoy zählt zu den am höchsten dekorierten Köchen überhaupt: 3 Sterne im Michelin und 5 optimale Kochmützen im Gault & Millau.

Zum Glück hat Savoy mit dem Umzug seine Küche nicht geändert. Die Austern in geeister Nage und die Artischockensuppe mit schwarzen Trüffeln (garantiert ohne Trüffelöl!) bleiben erhalten. Neu ist hingegen der große Kaisergranat: Mit 300 Gramm Gewicht gehören diese Krustentiere wirklich zu den Kaisern der Meere. Savoy grillt sie einfach auf der Plancha und serviert sie mit einer Spur Piment aus Espelette sowie in Langustino-Reduktion gegarten, kunstvoll geschnittenen Rübchen. Hier darf man sich noch richtig verwöhnen lassen ohne von Küchen-Philosophien belästigt zu werden. Das altbekannte Restaurant bleibt uns Gästen auch noch erhalten: Es heißt jetzt „Etoile-sur-Mer“. Küchenchef Clément Leroy wird hier Meerestiere servieren. Und wenn ihm dies so gut gelingt wie zuletzt im „La Huîtrade“, einem Savoy-Ableger, dann hat Paris noch ein Spitzenrestaurant mehr.

Jörg Zipprick