

Michelin Frankreich 2019: Affektierte & fotogene Küche auf dem Vormarsch

Überdrehte Kreativität & Instagram- Küche

Was soll die Aufregung, ist doch wieder nur ein Sturm im Beaujolais Nouveau Gläschen. „Enttäuscht“ und „geschockt“ sind vor allem Marc Veyrat und Marc Haerberlin, die beide ihre 3 Sterne im Michelin verloren haben und jetzt mit 2 Sternen auskommen müssen. Dabei sind 2 Sterne ja nun auch nicht gerade schlecht. Marc Veyrat war ohnehin überbewertet und Marc Haerberlin genoss einen großen Sympathiebonus, der sich einfach verbraucht hat. Die Sterne sind nicht in Stein gemeißelt und müssen von den Köchen jedes Jahr aufs Neue unter Beweis gestellt werden.

Auch wenn es deutsche Medien immer wieder gerne behaupten: Michelin-Sterne kann man nicht „zurückgeben“. Der Michelin gibt sie, der Michelin nimmt sie. So ähnlich stand es schon beim Schicksalsexperten Hiob in der Bibelübersetzung von Luther. In der Geschichte des Michelin gab es eine einzige Ausnahme. Sébastien Bras, der das 3-Sterne-Restaurant von seinem Vater Michel in Laguiole übernahm, wollte beim Kampf der Sterne nicht mitmachen. Vielleicht auch in der Befürchtung, mit den Leistungen seines Vaters nicht mithalten zu können. Im letzten Jahr wurde das Restaurant Le Suquet auch nicht mehr im Michelin aufgeführt. Im Michelin 2019 steht es nun wieder mit 2 Sternen, sehr zum Erstaunen von Sébastien Bras.

Marv Veyrat, der seinen dritten Stern gerade verloren hat, verbrachte sein halbes Leben damit Michel Bras, den Vater von Sébastien, zu imitieren. Dann schwenkte er zu Ferran Adrià um, was ihn nicht besser machte. Bei Marc Haerberlin in der Auberge de l'Ill in Illhäusern hatte ich manche entschuldbare Fehlleistung bemerkt, aber er ist halt ein netter Kerl und setzt sich damit positiv von vielen französischen Köchen ab. Von 3 auf 2 Sterne rutscht auch das L' Astrance in Paris ab. Das Astrance war in den ersten vier Monaten vor dem ersten Stern richtig gut. Mit jedem Stern sank es tiefer.

Was Profis aus der Hotellerie inzwischen vom Michelin halten, zeigt sich an einem einfachen Beispiel: Vor ein paar Wochen wurde das Restaurant „La Scene“ der Köchin Le Quellec doppelt besternt. Letzte Woche wurde die Schließung verkündet. Allem Anschein nach wünscht sich die Direktion eine „weniger formelle Art der Restauration“. Allerorten werden jetzt die üblichen Lobreden gehalten, stets unter dem Motto „nie waren die Reservierungsbücher so voll“. Sollen wir jetzt glauben, dass das Restaurant „La Scene“ am eigenen Erfolg erstickt ist?

Nicht in Ordnung ist überhaupt der üppige Sterneregen über Frankreich. Nachdem die Köche im letzten Jahr dem Michelin Event fernblieben, gab es dieses Jahr eine Sternschnuppe für jeden Küchenfurz. Die Definition der Michelin-Sterne sollte geändert werden, denn 1 Stern steht oft für „eine kreativ überdrehte Leistung eines handwerklich mittelmäßig begabten Kochs mit großhandelsüblichen Standard-Produkten.“ Wir haben eine neue Definition aller Sterne aufgestellt:

Ein Stern: Kreativ verkleidetes Kochen, ausgeführt von einem mittelmäßigen Handwerker mit Standardprodukten unserer größten Großhändler.

Zwei Sterne: Wir wissen noch nicht, was es ist. Könnte ein Stern sein, könnten drei Sterne sein. Einige sind gut. Andere nicht. Einige können sogar gute Produkte anbieten. Andere nicht.

Drei Sterne: Instagram-Essen vom optisch Schönsten. Ein Fest für die Augen. Vergessen Sie einfach das Essen und die mittelmäßigen Produkte, es sieht so gut aus und wird Wunder für Ihre Social Media-Konten bringen. Achtung: Es gibt einige Ausnahmen, die wir noch nicht beseitigen konnten.

Jörg Zipprick

Michelin 2019

Die Gewinner & Verlierer

Gewinnen einen Stern:

L'Orchidée (Altkirch),

Lait Thym Sel (Angers),

Nature (Armentières),

La Table de Castigno (Assignan),

Château de Vault de Lugny (Avallon),

La Mirande (Avignon),

Les Oliviers (Bandol),

L'Allée des Vignes (Cajarc),

La Signoria (Calvi),

Côté Cuisine (Carnac),

L'Or Q'idée (Cergy-Pontoise),

L'Ostal (Clermont-Ferrand),

Hostellerie de la Pointe St-Mathieu (Le Conquet),
Sarkara (Courchevel),
L'Aspérule (Dijon),
Le Pourquoi Pas (Dinard),
Le Royal (Épernay),
L'Oustalet (Gigondas),
L'Anthocyane (Lannion),
Rozo (Lille),
La Sommelière (Lyon 5e),
Saisons (Marseille),
La Table du Hameau (Maussane-les-Alpilles),
Prima (Megève),
L'Évidence (Montbazou),
Le Grill (Monte-Carlo),
Lulu Rouget (Nantes),
La Table d'à Côté (Orléans),
Un Parfum de Gourmandise, (Périgueux),
Restaurant de Lauzun (Pézenas),
Racines (Rennes),
Auberge Quintessence (Roubion),
La Source (Saint-Galmier),
Le Brouillarta (Saint-Jean-de-Luz),

La Terrasse (Saint-Raphaël),
Restaurant de Turrel (Saint-Rémy-de-Provence),
Lalique (Sauternes),
Villa de l'Étang Blanc (Seignosse),
The Marcel (Sète),
Les Funambules (Strasbourg),
La Carambole (Strasbourg / Schiltigheim),
La Tour des Sens (Tencin), Ursus (Tignes),
Le Cénacle (Toulouse),
Ambroisie (Saint-Didier-de-la-Tour),
Äponem – Auberge du Presbytère (Vailhan),
Le Moulin de Léré (Vailly),
La Table de l'Ours (Val d'Isère),
Auberge de Montfleury (Villeneuve-de-Berg),
L'Ours (Vincennes).
La Poule au Pot (1er),
Accents Table Bourse, ERH, Frenchie et Racines (2e),
Baieta, Oka et Sola (5e),
Yoshinori (6e),
Tomy & Co (7e),
L'Abyesse au Pavillon Ledoyen (8e),
La Condesa, Louis et NESO (9e),

Abri (10e),

Automne (11e),

Virtus (12e)

Pilgrim (15e).

Neu mit zwei Sternen :

Hugo Roellinger au Coquillage (Cancale),

Alexandre Mazzia au AM (Marseille),

David Toutain (Paris),

Christophe Hay à La Maison d'à côté (Montlivaut),

Stéphanie Le Quellec à La Scène (Paris).

Neu mit drei Sternen :

Laurent Petit, Le Clos des sens (Bussières-lès-Belmont), im Bild oben rechts.

Mauro Colagreco, le Mirazur (Menton).

Michelin 2019

Die Verlierer

Von drei auf zwei Sterne

Marc Haerberlin, Auberge de l'Ill

Paris 16e L'Astrance

Manigod La Maison des Bois/Marc Veyrat

Verliert zwei Sterne

Paris 16e Mathieu Pacaud/Histoires

Von zwei auf einen Stern

Chasselay 69 Guy Lassausaie

Mandelieu-la-Napoule 06 L'Oasis

Mougins 06 La Paloma

Paris 1er Le Carré des Feuillants

Paris 8e Taillevent

Saint-Sulpice-sur-Verdon 85 Thierry Drapeau

Verlieren ihren Stern

Aix-en-Provence 13 Mickael Féval

Ajaccio 20 Palm Beach

Amiens/Dury 80 L'Aubergade

Bas-Rupts/Gérardmer 88 les Bas Rupts

Biarritz 64 L'Atelier de Gaztelur

Biarritz/Arcangues 64 le Moulin d'Alotz

Blois 41 l'Orangerie du Château

Boulogne-Billancourt 92 Ma Sa

Le Bourget du Lac 73 Le Bateau Ivre
Boutervilliers 91 le Bouche à Oreille
Briançon 06 le Péché Gourmand
Cannes 06 Park 45
Chenonceaux 37 Auberge du Bon Laboureur
Corse/Calvi 20 La Table by la Villa
Corse/Ile Rousse 20 I Salti
Corse/Saint-Florent 20 La Roya
Courchevel/Le Praz 73 l'Azimut
Fayence 83 le Castellaras
Gignac 34 De Lauzun
Issoire/Sarepoil 63 La Bergerie
Laventie 62 Le Cerisier
Lezoux / Bort l'Etang 63 Château de Codignat
Lille / Marcq 59 Le Marcq
Loirè 49 Auberge de la Diligence
Lorient 56 Henri et Joseph
Lyon 69 Pierre Orsi
Lyon 69 Maison Clovis
Maringues 63 Le Carrousel
Mirambeau 17 Château de Mirambeau
Montargis 45 La Gloire

Montélimar 26 Domaine du Colombier

Névez / Raguènes Plage 29 Ar Men Du

Paris 6e Le Restaurant

Paris 7e Gaya Rive Gauche

Paris 7e Garance

Paris 7e Jules Verne

Paris 8e 39 V

Paris 12e Au Trou Gascon

Paris 16e Hexagone

Paris 16e St James Paris

Paris 17e La Fourchette du Printemps

Perigueux / Chancelade 24 Restaurant du Château des Reynats

Plancoët 22 Maison Crouzil et Hôtel Ecrin

Romorantin 41 Grand Hôtel du Lion d'Or

Roscoff 29 Rackham

Rosheim 67 Hostellerie du Rosenmeer

Rouen 76 Origine

Sancerre 18 La Tour

Sérignan-du-Contat 84 Le Pré du Moulin

Sète 34 La Coquerie

Strasbourg 67 Gavroche

Strasbourg / Wantzenau 67 Le Relais de la Poste

St-Rémy de Provence 13 La Maison de Bournissac

St-Tropez 83 Villa Belrose

Tournus 71 Meulien

Tourtour 83 Les Chênes Verts

Valenciennes 59 La Grignotière

(Photocredit: Laurent Petit)