

# Paris: Geheimtipps & Newcomer

## Neue, gute und sogar preiswerte Restaurants

*Von Jörg Zipprick*

Paris ist angeschlagen, bleibt aber selbstbewusst. Auch bei den Preisen. Doch es gibt auch manchen Geheimtipp mit sehr guter und bezahlbarer Küche. Die Stadt leidet immer noch unter den Anschlägen vom letzten Jahr. Offizielle Statistiken sprechen von einem Minus an Buchungen von 15 Prozent, namhafte Köche und Hoteliers von einem Rückgang von eher 40 Prozent. Freie Tische gibt es so gut wie überall, auch wenn ein paar besonders eitle Cuisiniers versuchen, den Mythos aufrecht zu erhalten und versichern, man müsse bei ihnen vier bis zwölf Wochen im Voraus reservieren. Liebe Köche, es wird nicht funktionieren: Lange Reservierungsfristen sind eben kein Anzeichen von Qualität, sie zeigen nur, dass teures Marketing diverser Agenturen manchmal Wirkung entfaltet.



Le Clarence

Der Gästemangel führt dazu, dass erstmals seit Jahren die Preise der Mittelklasse stagnieren. In der Oberklasse geht es weiter aufwärts, das wohl teuerste Menü der Stadt gibt es derzeit bei Guy Savoy (Bild oben rechts): Rund 490 Euro pro Person für 18 Gänge. Dafür jedoch gibt es nicht nur die exzellenten Gerichte von Savoy sondern auch Blick auf die Kunstwerke des Sammlers François Pinault.

Das Ritz hat wieder eröffnet, doch so richtig will der alte Glanz nicht aufkommen. Bei einem Kurzbesuch fotografierten Besucher sich mit Selfie-Sticks in Lobby und Halle, ein Clubsandwich war mit industriellem Streichkäse beschmiert, das Klavier in der Bar hinter der Lobby hatte merklich Staub angesetzt (und niemand wollte es reinigen). Kurios auch die Reservierungspolitik: Nach einem ersten, erfolglosen Versuch, einen Tisch im Zweitlokal zu ergattern, wollten wir es genau wissen und ließen gleich drei Interessenten anrufen. Zwei davon wollte der Service überreden im Grand Restaurant zu buchen, der den Wünschen des dritten Anrufers wurde

anstandslos entsprochen. Das verstehe, wer will.

Vielversprechend und nicht zu kostspielig ist das Restaurant *Tomy* in der Rue Surcouf mit Menüs für zirka 45 Euro. Der junge Koch Tomy Gousset lernte im *Taillevent* und im Hôtel Meurice, bevor er als Angestellter im *Pirouette* im Hallenviertel seine Runden drehte. Momentan mangelt es bei *Tomy* noch ein wenig an eigener Handschrift, aber das kann sich ändern.



Guy Savoy

*Le Clarence*, das Restaurant der Domaine Clarence Dillon (Haut Brion in Bordeaux) zählt immer noch zu den bestgehüteten Geheimnissen von Paris. Zu Unrecht, denn Chef Christophe Pelé kocht meisterhaft und mittags kann man hier schon für 65 Euro ein Drei-Gang-Menü genießen. Ein Schnäppchen, denn das Clarence ist ein Grand Restaurant vom alten Schlag, etwas plüschig und mit mustergültigem Service, jedoch mit moderner, leichter Küche. Wenn die neuen Restaurantführer erscheinen ist es wohl vorbei mit dem Geheimnis.

Altmeister Alain Ducasse eröffnete ein Café namens *Ore* in Versailles. Das ist so goldig, dass es seinem Namen alle Ehre macht. Im *Papillon* (8, Rue Meissonnier) wirkt der ehemalige Drei-Sterne-Koch Christophe Saintonge aus dem Meurice – Mittagsmenü für 36 Euro! Und Jean-François Piège bereitet die Eröffnung seines *Clover Grill* vor, dessen Konzept bereits der Name verrät.