Sterne-Küche für Astronauten

Thierry Marx entwirft

Essen aus dem Space Labor

für Astronauten & Gäste

Der französische Sternekoch Thierry Marx vom Mandarin Oriental in Paris ist bekannt für seine abgespaceten kulinarischen Kreationen. Jetzt auch wortwörtlich: Marx entwarf verschiedene Speisen für den französischen Astronauten Thomas Pesquet, die dieser während seines sechsmonatigen Aufenthalts auf der Internationalen Raumstation ISS verputzen kann. Die Gerichte wurden vom French Food Innovation Center unter Regie von Thierry Marx und dem Chemiker Raphael Haumont entwickelt. Mit dem Hinweis: „Unter strengsten Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien.“

Thierry Marx hebt ab

An den vier März-Dienstagen verwandelt sich das Restaurant Sur Mesure im Mandarin Oriental Paris in ein Raumschiff, in dem galaktische Sechs-Gänge Menüs mit Überraschungen und Gerichten wie Rinderzunge, Hähnchenbrust mit Morcheln oder Apfellebkuchen serviert werden. Das Menü ist für stattliche 230 € pro Person (exklusive Getränke) ausschließlich für den 7., 14. 21. und 28. März buchbar. Das Mandarin Oriental Paris begeht diese Kooperation außerdem mit dem „Planet Marx“, einem Kuchen in Mars-Form aus Schokolade und karamellisierten Birnen (siehe Foto) sowie fünf speziellen „Star“-Cocktails in der Bar 8.

Photocredit: Gabriel Otero