

Was ist mit den Pariser Top-Köchen los?

Rochaden sorgen für Veränderungen

Die Pariser Szene sortiert sich neu: Bewährte und bekannte Köche der absoluten Spitze wechseln ihre Arbeitsplätze. Alles begann mit Yannick Alleno, der seit Sommer im Pavillon Ledoyen kocht. Der verdrängte den langjährigen Küchenchef Christian Le Squer, der jetzt für das Luxushotel George V kochen soll. Dann verließ Ducasse-Schüler Christophe Moret das altehrwürdige Lasserre, um künftig im Pariser Hotel Shangri-La zu kochen. Das Lasserre hingegen hat momentan noch keinen neuen Chefkoch ernannt. Ebenfalls noch ohne Küchenchef ist das Ritz, das erst verspätet im kommenden Jahr wieder eröffnen soll.

Der altbewährte Köhner Michel Roth arbeitet inzwischen als kulinarischer Consultant im Hotel Président Wilson in Genf und entwarf Menüs für Nespresso-Kapselkaffee. Die ehemaligen Küchenchefs Eric Briffard (bislang Restaurant Le Cinq im Hotel Georges V) und Philippe Labbé (bis vor kurzem im Shangri-La) sind jetzt auch wieder auf dem Markt. Derzeit arbeitslos ist zudem Sylvestre Wahid, der die letzten Jahre in der Institution L'Oustau de Baumanière in Les Baux-de-Provence kochte. Dort hat sich Inhaber Jean-André Charial wieder selbst die Küchenschürze angezogen.



Restaurant L'Abeille

Hintergrund der zahlreichen Veränderungen ist eine verschärfte Konkurrenzsituation in der Luxushotellerie. Innerhalb der letzten 15 Jahre stieg das Angebot um 50% von 1.400 auf 2.100 Zimmer. Weitere Wettbewerber treten in den Markt ein: Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wird das Crillon an der Place de la Concorde wieder eröffnet. Frasers Hospitality, ein Gruppe aus Singapur, renoviert gerade das Claridge an den Champs-Élysées, Kai Yuan Holdings, ein Investmentfonds aus Hongkong, hat das Marriott in dessen unmittelbarer Nachbarschaft übernommen, und auch das Luxus-Konglomerat LVMH will 2016 ein Luxushotel in den Räumen des ehemaligen Kaufhauses „La Samaritaine“ eröffnen. Ob die Nachfrage im gleichen Maße mitziehen kann, ist auch unter Fachleuten umstritten. Köche, die über keinen gut dotierten Posten im Hotel verfügen, sehen die Zukunft eher pessimistisch: „Derzeit müssen wir in Paris jeden Tag 4000 Gäste finden, die ein Sternemenü wünschen und die entsprechenden Preise zahlen können.“ erklärt ein Zwei-Sterne-Koch. „Das ist auch in Frankreich schwierig geworden.“

Das große Stühlerücken trifft auch die Gäste, denn erfahrungsgemäß ändern selbst profilierte Cuisiniers bei solchen Rochaden ihre Küche. Nicht nur die Brigaden werden durcheinandergewürfelt, auch die finanziellen Mittel, die Hotels ihren Köchen zur Verfügung stellen, fallen höchst unterschiedlich aus. Als großer Gewinner erscheint momentan Christophe Moret. Die Shangri-La-Hotels sind schließlich dafür bekannt, in ihre Gastronomie zu investieren.

Jörg Zipprick