

So überleben Gourmets in Paris

Gute Adressen für die Reise im Sommer

Von Jörg Zipprick

Am Geschäftssinn Pariser Wirte darf gezweifelt werden: Ob Samstag, Sonntag oder im touristenreichen August – wann immer Menschen für gewöhnlich gut essen möchten, sperren sie die Gäste rücksichtslos aus. Gerade im Sommer ist Paris nicht etwa die Hauptstadt der Haute Cuisine sondern allertiefste kulinarische Provinz. Schließlich wollen die Wirte zum selben Zeitpunkt wie ihre Gäste in Ferien gehen. Auch in den meisten Hotelrestaurants ist man der Ansicht, dass August-Gäste im Burger-Grill oder der Brasserie doch besser aufgehoben sind. Es gibt aber Ausnahmen, die auch Anspruchsvolle nicht hungrig durch Paris irren lassen.

Eine wichtige Adresse ist das gut geführte Bistro Le Comptoir du Relais in Saint-Germain, dessen Wirt Yves Camdeborde nur eine Woche zusperrt. Oder das moderne Ze Kitchen Galerie von William Ledeuil, der besonders sensibel mit exotischen Gemüsen und Aromaten umgeht. Auch Vong, der beste Chinese der Stadt, serviert weiter Köstlichkeiten wie den Barsch auf Lotuswurzeln oder die Bresse-Poularde nach Art einer Peking- Ente in drei Gängen. Recht kostspielig, aber kreativ ist die Küche im Market nahe der Champs-Élysées, dem Pariser Ableger des Küchenstars Jean-Georges. Wer sich nicht daran stört, am

Bartresen zu speisen, ist weiterhin im Atelier de Joel Robuchon willkommen; auch bei Pierre Gagnaire und seinem Ableger Gaya soll die Küche im Sommer nicht kalt bleiben. Immer gut für einen freundlichen Sonnenstrahl: Die idyllische Gartenterrasse des Laurent, zwei alte Bäume verstecken den rosa Pavillon vor neugierigen Blicken der Flaneure auf den Champs-Élysées.



L'Atelier de Joel Robuchon

L'Atelier de Joel Robuchon

Ob „Koch des Jahrhunderts“ oder „Bester Koch der Welt“ – Joel Robuchon wurde stets nur im Superlativ beschrieben. Mit 51 ging der Meister in Frührente, moderierte eine TV-Sendung, schrieb Kochbücher. Sechs Jahre später war er wieder da. Und wollte fortan alles anders machen als vorher. Sein Atelier besteht aus zwei Bars, die Gäste sitzen an der Theke, Tische gibt es nicht. Die Küche ist offen, frische Zutaten von Chorizo bis Kräutern werden offen ausgelegt. Das ungewöhnliche Konzept hat einige unbestreitbare Nachteile: Gruppen von vier oder sechs Gästen haben es schwer, Thekenplätze zu finden. Ungeduldige Möchtegern-Gäste schauen den Feinschmeckern von hinten über die Schulter, um sie zur fixeren Nahrungsaufnahme anzuregen. „L'Atelier“ ist also kein Lokal für Heiratsanträge oder abschließende Unterschriften unter hoch dotierte Verträge. Aber es ist ein gutes Restaurant mit Gerichten wie Langustinos in Filo-Teig, Gemüse-Tempura, Kalbsbries mit Lorbeer oder Foie Gras-Spieß mit Paprika. Leider haben sich

die Preise hier seit der Eröffnung vervierfacht.

5, rue Montalembert, 75007 Paris, www.joel-robuchon.net



Le Comptoir

Comptoir du Relais

Für ein Abendessen bei Camdeborde reservieren die Leute Monate im Voraus. Dabei hat er keine Sterne oder sonstige Auszeichnungen. Er hat im Crillon gelernt, arbeitet mit Sorgfalt, fakturiert nur 50 Euro und profiliert sich ansonsten als Realist: „Wir Köche eröffnen ja keine Lokale, um Trends zu schaffen, das Restaurant ist unser Lebensunterhalt.“ Sagt er. „Und natürlich müssen Restaurants gute Küche bieten, klassische oder traditionelle Kost. Das kommt bei Einheimischen wie Touristen gut an. Kein Amerikaner kommt wegen der Burger nach Paris, kein Japaner wegen des Sushi.“ Er steht zu französischer Tradition.

9, Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris, Tel: 0033 1 44 27 07 97.
www.hotel-paris-relais-saint-germain.com geöffnet Täglich

Gaya

Hieri Gaya hebt eine ordentliche Portion von Gagnaires Können auf jeden Teller – dies ist kein Zweitbistro eines Top-Kochs,

sondern fast schon eine Miniaturausgabe des Spitzenrestaurants. Gerichten wie Petersfisch mit Anchovisbutter, Piment, Auberginen-Canneloni und Tandoori könnten auch auf der „großen“ Karte stehen. Wer spart, kann hier für vierzig Euro Entrée und Hauptgang kosten.

*44, rue de Bac, 75007 Paris, Tel. : 0033 1 45 44 73 73.
www.pierre-gagnaire.com Sa. mittag, So. geschl.*



Laurent

Laurent

Die Spaziergänger auf den Champs-Élysées können von den nahen Genüssen nichts ahnen: Eine hohe Hecke trennt die idyllische Gartenterrasse des Laurent von den Touristenströmen aus aller Welt, zwei alte Bäume verstecken den rosa Pavillon vor neugierigen Blicken. Diskretion wird groß geschrieben.

Eine Institution im besten Sinne des Wortes, klassisch, wenn es um Ambiente und Dienst am Gast geht, behutsam modern in Sachen Küche: Selbst im Sommer lassen sich hier viele Gäste Schweinsfuß mit buttrigem Kartoffelpüree à la Robuchon schmecken.

*Laurent, 41, avenue Gabriel, 75008 Paris, Tel.: 01 42 25 00 39
Fax: 01 45 62 45 21. Geschl. Sa. mittags, So,
www.le-laurent.com*



Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire

Wer je bei Gagnaire in Saint-Etienne zu Gast war, geriet unweigerlich ins Schwärmen. Die luxuriöse Jugendstilvilla, das resolut moderne Interieur, die spontane, ideenreiche Küche ohne Netz und doppelten Boden... Schade nur, dass Gagnaire in Paris nie so gut ist, wie er es in Saint-Etienne schon war. Statt der Jugendstilvilla setzt man sich in der Kapitale in einem relativ unspektakulären Hotelspeisesaal mit modernen Gemälden zu Tisch. Wein- und Speisekarte sind deutlich geschrumpft, die Preise deutlich gestiegen und die Spontaneität von einst ist einer „Erfolgsformel Gagnaire“ gewichen. Bei der geht es im Wesentlichen darum, mit Konsistenz und Temperatur (von flüssig bis fest, vom kalt bis warm) der Gerichte zu spielen und scheinbar unpassende Zutaten zu vereinen. Dennoch: Der Mann traut sich was und das ist in Paris nicht selbstverständlich. Für Unternehmungslustige.

*Hotel Balzac, 6, rue Balzac 75008 Paris Tel: 01 44 35 18 25,
Fax: 01 44 35 18 37 geschl. So. mittags, Sa. und Feiertage.
www.pierre-gagnaire.com*



Vong

Vong

Der beste Chinese der Stadt. Das Interieur entführt direkt nach Asien, zu den Spezialitäten gehört die Bresse-Poularde, die nach Art einer Peking-Ente in drei Gängen serviert wird. Und es ist ja nicht die Schuld des Herrn Vong, dass in seiner direkten Nachbarschaft alle Arten Pariser Touristenabzocke gedeihen. Also: Nicht vom schäbigen Viertel abschrecken lassen.

10 Rue de la Grande Truanderie, 75001 Paris, Tel.: 01 40 26 09 36. www.chez-vong.com

Ze Kitchen Galerie

William Ledeuil ist schmeckbar von Asien inspiriert: Zitronengras, Papaya, Miso, Sesam finden sich in allen Gerichten. Als wohl einziger Pariser Koch versteht er sich wirklich auf das Crossover-Register. Eines muss man als Gast jedoch wissen: Mittags ist das Essen bei identischer Qualität nicht nur halb so teuer wie zum Diner (Mittagsmenü 7-39 €), das gesamte Lokal ist lichter, ruhiger, angenehmer.

4, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, geschl.: Sa. mittag,
So., Tel.: 01 44 32 00 32. www.zekitchengalerie.fr



Ze Kitchen Galerie