

Happy Birthday Louis XV !

Alain Ducasse und die Küchen-Elite der Welt in Monaco

Von Frankreich-Korrespondent Jörg Zipprick

Der 25. Geburtstag des Louis XV Restaurants in Monaco war mehr als ein Galamenü für 250 Starköche. Er war eine Demonstration der Stärke der französischen Küche.

Alain Ducasse lud ein und fast alle kamen: Die Spitzenköche Jean Paul Abadie aus Lorient in der Bretagne und Zhenxiang Dong aus Peking. Aus Spanien reisten Andoni Aduriz, Elena Arzak, Quique Dacosta, Juan Roca, Angels und Regina Santamaria an, aus den USA flogen Terrance Brennan und Daniel Boulud ein, aus Indien kam Hemant Oberoi, aus Japan Hiroshi Nakamishi, aus Italien waren Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Heinz Beck dabei. Rene Redzepi aus Kopenhagen war ebenfalls mit von der Partie, die Schweiz war unter anderem mit Philippe Rochat vertreten, aus deutschen Landen waren Harald Wohlfahrt und Heinz Winkler dabei. Frankreichs Küchenelite zeigte sich fast vollständig, von Pierre Troisgros über Marc Haeberlin und Anne-Sophie Pic zu Joel Robuchon. Nur Paul Bocuse fehlte, meldete sich jedoch am späten Abend per Telefon. „Hier sind alle kulinarischen Stilrichtungen versammelt“ erklärte Alain Ducasse.



Wissen die Topköche wo es langgeht?

Natürlich wurde anlässlich des 25. Geburtstags des Louis XV gut gegessen und getrunken: So gab es hängend gegrillte Langusten und Hummer mit Steinpilzen, live vor den Augen der Gäste im „Grill des Hôtel de Paris“ zubereitet. Beim großen Galadiner gab's Gamberoni aus San Remo nebst Kaviar (erstklassige Zuchtware von Schrenki-Stören aus China), Dinkelrisotto mit Artischocken und weißen Trüffeln, Fischsuppe, Tourte vom Federwild mit getrüffeltem Salat, danach Äpfel und Quitten mit Milcheis. Das alles begleitet von Dom Pérignon Rosé 2000 und 1995, Dom Pérignon Oenothèque 1993, „Y“ von Yquem 2009, Cheval Blanc 2004, Château d'Yquem 1988 und schließlich Hennessy Paradis Impérial.

Wesentlich interessanter als die Tatsache, dass all dies sehr gut schmeckte und für 500 Personen mit verblüffender Präzision und wohldosiertem Rhythmus serviert wurde, ist jedoch all das, was auf diesem Gipfeltreffen gesagt wurde: Ob die französische Küchenwelt sich denn nicht faul auf ihren Lorbeeren ausruhen würde, fragte da etwa ein britischer Pressevertreter. Ducasse antwortete, er begrüße es sehr, dass heute überall auf der Welt gut gekocht würde. Aber Frankreich hätte gegenüber anderen Ländern küchenhistorisch gesehen einen Vorsprung und Verdienste, die sich schwer leugnen ließen. Der schottische Küchenchef Tom Kitchin aus Edinburgh ergänzte: „Sorry Englishman, aber in allen Ländern gibt es faule und fleißige Menschen.“



Louis XV Restaurant

Die fragwürdige Liste der San Pellegrino 50 Best? Es gäbe heute viele Ranglisten, meinte Ducasse, alles was die Küche ins Gespräch bringt, sei doch gut für die Branche. Der monegassische Spitzenkoch gab sich sehr konsensorientiert als Sprecher der gesamten Branche, als eine Art Bocuse für das 21. Jahrhundert. Auch Joel Robuchon, der in Frankreich immer wieder als Ducasse-Rivale dargestellt wird, erkannte das an: „Er ist ein „Einiger „ („rassembleur“), der fähig ist all diese Köche anreisen zu lassen“ erklärte er Reportern der Lokalzeitung „Monaco Matin“. Unterstrichen wurde der hohe Qualitätsanspruch durch einen Markt mit lokalen Produkten: knackige Gemüse, frischester Fisch, Krustentiere wie Languste und Bärenkrebse, Wild, dazu vor Ort gekochte kleine Gerichte: Auch Prince Albert ließ sich die Gamberoni von Fulvio Pierangelini schmecken.

Den Kollegen gab Alain Ducasse ein paar Worte mit auf den Weg: „Der Koch interpretiert den Reichtum der Natur. Seine Küche respektiert den Eigengeschmack jedes Produktes. Ein Koch verteidigt die Umwelt durch seine Auswahl der Produkte. Lokale Produzenten sind seine wichtigsten Alliierten: Die Produkte erzählen eine Geschichte, die der Koch durch seine Rezepte erzählt. Der Dialog zwischen Koch und Produzenten verbindet beide in ihrer Suche nach Geschmack.“ Dass diese Sätze je nach Küchenrichtung verschieden aufgefasst wurden, war auch einem

Alain Ducasse klar. Doch, wie er es selbst ausdrückte: „So ein Geburtstag ist ja auch eine Gelegenheit, die Dinge gerade zu rücken.“



Foto oben rechts: Alain Ducasse (r.) und Prinz Albert von Monaco

Photo Credits: realis photo, Monaco