



htr.ch

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Presse spécialisée

N° de thème: 571.23
N° d'abonnement: 571023

dolce vita
07.06.2012

Ein Sommelier, der Träume vermittelt



Auch hier wirkt Chefsommelier Thibaut Panas: die Terrasse des Restaurant Anne-Sophie Pic im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne.

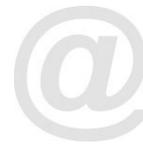
(© Bilder zvg)

Thibaut Panas ist neuer Chefsommelier im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne. Eine grosse Herausforderung für den Dreissigjährigen, der saubere, reintonige Weine mag.
alexandre caldara

Thibaut Panas fügt sich elegant in die Lounge des Hotels Beau-Rivage Palace in Lausanne ein. «Ich werde ihn diese Woche degustieren», verspricht er am unaufhörlich klingelnden Handy, bevor er sich uns zuwendet. Täglich verkostet dieser Spezialist rund dreissig Weine, wobei er Wert auf die Feststellung legt, dass «jeder Gaumen anders ist». Der Dreissigjährige hat soeben den Posten des Chefsommeliers im Restaurant Anne-Sophie Pic angetreten und muss daneben auch die Bankette betreuen. Als Nachfolger von Tony Decarpentrie, einem anderen bekannten Sommelier in der Romandie, der diese Aufgabe während acht Jahren versah, betreut er nun einen Keller mit 75000 Flaschen - ein Sanktuarium dieser Art in der Schweizer Hotellerie. Er wolle in der Kontinuität arbeiten, «die Vorlieben von Tony» teilen und ist stolz darauf, im Bordelais Primeurweine einkaufen zu können. Er spricht vom Wein wie ein Designer oder ein Haiku-Dichter: «Ich mag Weine, die sauber und reintonig sind.»

Philippe Rochat vertraute ihm 50000 Flaschen an

Der aus Troyes südöstlich von Paris stammende Thibaut Panas erinnert sich mit einem Lächeln an seine Herkunft aus einer Gegend, die von den Bewohnern der nördlich angrenzenden Champagne verächtlich als «verlauste Champagne» bezeichnet wird. Da bedeutete es für ihn eine kleine Revanche, nach der Hotelfachschule in seiner Heimatstadt ins Champagnerhaus Moët et Chandon in Epernay



htr.ch

 htr hotel revue
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Genre de média: Internet
 Type de média: Presse spécialisée

 N° de thème: 571.23
 N° d'abonnement: 571023

einzutreten. Dort lernte er die Persönlichkeiten kennen, die ihn prägten: «Yves Chapier, der Präsident der Sommeliers, hat mir geholfen, die Weinwelt zu entdecken und mein Wissen zu erweitern. Und der Kellermeister, Richard Geoffroy, hat mir die Schlüssel für den Dom Perignon überlassen, womit er mich gleichzeitig für die Jahrgänge und Assemblagen sensibilisiert hat.» Er benutzt das Wort «Demut» als gemeinsamen Nenner mit der dritten Person, die er zitiert, Philippe Rochat: «Ein grosser Chef, er hat mir die Leitung eines Kellers mit 50000 Flaschen anvertraut.»

Der junge Sommelier verdiente sich seine Sporen in England ab

Thibaut Panas hat jetzt drei Jahre im «Hôtel de Ville» in Crissier gearbeitet und weiss, dass er zahlreichen Gästen von dort im «Beau-Rivage» wiederbegegnen wird. Er kennt die Hotelwelt gut, hat er sich doch seine Sporen im South Lodge Hotel abverdient, einem 4-Sterne-Haus im südenenglischen Seebad Brighton. Danach war er stellvertretender Sommelier im «Manoir aux Quat' Saisons» in Oxford, wo viele der ganz Grossen dieses Berufs geformt wurden. Jetzt steht er erstmals an der Spitze eines Teams von drei Sommeliers (darunter sein Assistent) und zwei Kellermeistern.

Als Mitglied der junge Brigade im Restaurant von Anne-Sophie Pic, deren Stammhaus sich in Valence befindet, kommt er natürlich auf die Karte mit dem reichhaltigen Angebot aus dem Rhonetal zu sprechen. Er hat seine Chefin dort getroffen und lobt ihre «sehr femininen, luftig-leichten Gerichte», in denen er den puristisch reinen Stil wiedererkennt, den er bereits bei Rochat schätzte. Zusammen mit Küchenchef Guillaume Rainex hat er bereits sämtliche Gerichte auf der Karte des Lausanner Restaurants verkostet. «Wir haben die gleichen Ideen und Vorstellungen. Mich interessiert, dem Teller durch den Wein mit seiner Säure eine stützende Basis zu geben. Die Akkorde mit den Gewürzen begeistern mich, ein paar Gramm Restzucker einer Petite Arvine zum Beispiel erlauben, ein Gericht abzurunden.» Und wie findet dieser Franzose überhaupt die Schweizer Weine? «Die internationale Kundschaft will sie häufig kennenlernen, und gerade eben haben Engländer hier gegessen, die ganz begeistert waren vom Cornalin und von den alten Waadtländer Chasselas.» Die Pinots Noirs «von hier, auf Terrassen mit etwas weniger Sonne als anderswo», stuft er als eher leicht ein. Thibaut Panas beglückwünscht die Winzer aus dem Lavaux und der Côte zu ihren Leistungen, glaubt jedoch, sie könnten noch stärker auf den Begriff des Terroirs setzen, um ihren Absatz zu steigern. Einen Wein servieren bedeutet auch, Träume zu vermitteln: «Über die jahrhundertealte Winzertradition und den Reichtum eines Bodens.»



Share on email Share on favorites

Share on facebook Share on twitter Share on myspace Share on misterwong Share on delicious