

ANNE-SOPHIE PIC & MINISTERIALES



Mit einem Park à 4 Hektaren am Ufer des Genfersees und 5 Minuten vom Zentrum Lausannes entfernt, gelangt der Gast beim Betreten des Beau-Rivage Palace in eine andere Welt.

Text: Jean-Pierre Reinle
Fotos: zVg & jpr

Is es allerdings so weit ist, werden die Gäste am Samstag-Abend des 15. Oktobers 2016 wie an einem Flughafen gründlich durchleuchtet. Auch stehen in den mit Laub ausgekleideten Ecken vor dem Haupteingang Hecken-schützen der lokalen Polizei mit Sturmgewehren im Anschlag. Eine Szenerie wie in einem Kino- oder TV-Thriller, bloss dass diese für einmal real ist. Der Grund dafür liegt darin, dass sich im edlen Hauses mehrere Minister einquartiert haben, um über Syrien- und andere Krisenherde zu diskutieren.

Auf halbem Wege zwischen See und idyllischen Bergen, deren Panorama einem vor den Augen liegt, fasziniert das Hotel zugleich mit einem Mix aus wundervoll reicher Vergangen-

heit sowie Eleganz und Modernität. Als solches besticht es nicht nur durch einen prachtvollen Fest-, Ball-, Kongress- und Bankett-Saal aus der Belle Epoque. Sondern ebenso mit 34 klassizistischen Suiten, 23 Luxus- und 111 Zimmern, in welchen Frau und Mann sich unmittelbar zu Hause fühlen und sich vom stilvoll-exquisiten Komfort einnehmen lassen können. Selbst die Esssäle und der geräusch-gedämpfte Hightech-Konferenzsaal offenbaren einen überwältigenden Exkurs in die Ewigkeit.

Eine Ewigkeit, welche 1861 begründet und seit dieser Eröffnung bemerkenswerterweise keinen einzigen Tag des Stillstands kennt und während dieser viele berühmte Persönlichkeiten wie Victor Hugo, Charlie Chaplin, Coco Chanel, Nelson Mandela und Tina Turner – nur um einige zu nennen –

begrüsst werden durften. Als Fünf-Sterne-Haus, das von der «Bilanz» ab 2013 viermal in Folge als «bestes Stadthotel der Schweiz» sowie von «World's Best Awards» 2016 als zweitbestes Resort-Hotel Europas ausgezeichnet wurde, fühlt sich das Beau-Rivage Palace, dessen Credo lautet, «mit unermüdlichem Elan der raschen, faszinierenden Weiterentwicklung der Geschichte des Reisens gerecht zu werden», der «Tradition in Bewegung» verpflichtet.

Selbstredend interessiert uns von SwissCuisine neben dem 1500 Quadratmeter grossen Spa Cinq Mondes mit zeitgemässer Einrichtung sowie der Brasserie Le Café Beau-Rivage mit ausladender Terrasse, dem Miyako mit traditionell japanischer Küche, der Lobby Lounge und der retro-chicken Bar im Besonderen das Restaurant Gastronomique: Für dessen

lukullische Launen und Zauberereien zeichnet schon seit 2009 die Pariser Ausnahme-Köchin Anne-Sophie Pic verantwortlich!

Zwei Dinner-Menüs im Restaurant Gastronomique

«PIC Collection d'Automne» (CHF 350.–)

- Das Amuse-Bouche
- Der Taschenkrebs von «Casier» in der Bretagne/F
- Die Krebs aus dem Genfersee
- Wolfsbarsch mit Oscietre-Kaviar
- Rehrücken
- Frische und raffinierte Käse-Auswahl
- Trauben und Hibiskus
- Friandises

«Emotions»

- Das Amuse-Gueule
- Die «Verbundpackung» («Le Berlingot»)
- Die Langoustine der kleinen Fischerei
- Der Steinbutt der Küstenbewohner
- Die Poularde aus Gruyère
- Frische und raffinierte Käse
- Das «Millefeuille» an Genmaicha-Grüntee
- Friandises

Das Restaurant Gastronomique
im Beau Rivage Palace



Die Langoustine der kleinen Fischerei



Die «Verbundpackung» ...



Interview mit der Spitzenköchin Anne-Sophie Pic und Annina Jung, E-Marketing Managerin

SwissCuisine: Herzlichen Dank für den aufmerksamen Empfang, sehr geehrte Frau Pic!

Anne-Sophie Pic: Sie sind herzlich willkommen!

Bezüglich Menüwahl richten wir uns normalerweise nach den Tagesempfehlungen des Chef de Cuisine ...

A.-S.P.: Bei uns wählen Sie ganz einfach eines unserer beiden Menüs oder bestellen à la carte. Bon appétit et à plus tard alors ...

(Nach dem Genuss der beiden Menüs)

Grösstes Kompliment an Sie und ihre Equipe, chère Madame: Wir sind absolut begeistert! Nicht nur seitens der Qualität der Frischprodukte, sondern vor allem von Ihrem immensen, kreativen und phantasievollen «Savoir faire»!

A.-S.P.: Dank für Ihre «Blumen». Bei sämtlichen von mir kreierten Gerichten beabsichtige ich,

beim Gast eine Emotion auszulösen. Kochen ist gleichzeitig ein Akt der Grosszügigkeit wie auch der Demut. Ich will damit auch meine Sicht der Welt visuell zum Ausdruck bringen, indem ich Ihnen etwas Ihrer Erfahrung in meinem einmaligen und denkwürdigen Restaurant wiedergebe. Ein jeder Gäste-Service soll ein neues Abenteuer mit Momenten der Magie, aber ebenso extremer Konzentration sein.

Auf welche Art bzw. ab welchem Moment fühlten Sie sich von der Berufung zu kochen angezogen? Bereits ab Kindheit oder erst später?

A.-S.P.: Ich bin Tochter und Enkelin von Küchenchefs. Als ich jünger war, hatte ich mich jedoch noch nicht der Küche verschrieben, sondern eine Handelsschule besucht. Kaum hatte ich an dieser mein Diplom erhalten, realisierte ich, dass mein Platz an der Seite meines Vaters in der Küche sein würde. Dessen unerwartet brutaler Tod [Anmerkung der Redaktion: Er verstarb bereits mit 59 Jahren ganz plötzlich an einem Aorta-Riss] erlaubte es allerdings nicht mehr, mir noch rechtzeitig sein Wissen anzueignen. Weshalb ich vor Ort lernte, indem ich mich auf meine Intuition und meinen Gaumen verliess. Es hat mich aber viel Zeit gekostet, mein eigenes Feld an kulinarischem Ausdruck zu ersinnen. Heute habe ich meine eigene Identität in der Küche gefunden: Sie besteht in der Suche nach aromatischer Vielschichtigkeit und der Kraft von Geschmacksnoten.

Wie lässt sich die Philosophie hinter Ihren Kreationen und Ihrer Koch-Kunst umschreiben und auf einen Nenner bringen?

A.-S.P.: Ich suche die Quintessenz des Geschmacks und wünsche mir stets aufs Neue, die integrale Palette der von mir verwendeten, aromatischen Ingredienzen zu erkunden. Dafür mische ich für meine Gäste vielfach Gewürze zusammen, um ihnen eine nicht lineare Verkostung anzubieten. So liebe ich ▶



LE VELOUTÉ DE POTIRON AU CAFÉ BLUE MOUNTAIN

(Für 4 Personen; Zubereitungszeit 35 Min.; Kochzeit 20 Min.)

Kürbissuppe

500 g Kürbis
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
20 g halbgesezene Butter
20 cl Gemüsebouillon
15 cl Flüssigrahm

Salz mit Café Blue Mountain

10 Körner Café Blue Mountain
25 g Salzflocken

Zubereitung

1. Kürbiscrèmesuppe

Kürbis schälen und dessen Fruchtinhalt in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Scheiben tranchieren. Öl und Butter in einem Suppentopf leicht erhitzen und die Zwiebelscheiben, die Kürbissstücke und eine Prise Kaffeesalz zugeben.

5 Minuten köcheln lassen und leicht verrühren. Gemüsebouillon und Flüssigrahm beigegeben sowie 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Fein mixen. Nun auch den Café fein mixen, dann durch ein Sieb geben und Kürbiscrème beimengen. Alles zugedeckt auf warmhaltende Herdplatte stellen.

2. Salz Café Blue Mountain

Café sehr fein mahlen und durchs Sieb geben. Das Kaffeepulver zusammen mit einem Kaffeelöffel Maldon-Salz im Mörser zermahlen. Nun den Rest des Salzes, ohne es zu zermahlen, mischen und beigegeben. Zur Seite stellen.

3. Anrichten

In einem Glas servieren, Salz Café Blue Mountain darübergeben und geniessen.

persönlich Bitterstoffe, jedoch in blanchiert «gezähmter», oftmals an natürliche Säure oder Schärfe angebundener Form. Auch bringe ich fermentiert oder jodiert viele Gemüse- und florale Geschmacksnoten hervor. Meine Gerichte sind oft um die Sauce, den idealen Ausdrucksort für Geschmacksverbindungen, «konstruiert». Im übrigen sind meine Saucen generell leicht und kristallin, eher einer Bouillon oder Consommé ähnlich. Wenn ich ein Resümee zu meinem kulinarischen Universum abgeben müsste, würde ich dieses mit «Komplexität, vereint mit aromatischer Kraft und delikater Präsentation» auf den Punkt bringen.

Welches sind die regionalen Lieferanten oder Märkte für die in Ihrer «cuisine du marché» verwendeten Frischprodukte? Beispielsweise für Salat, Gemüse und Früchte? Fische aus dem Genfersee oder internationalen Meeren? Die Pouarden und Coquelettes? Lamm und Geiss? Kalb- oder Rindfleisch?

A.-S.P.: Als ich mich in der Schweiz eingerichtet habe, entdeckte ich den Reichtum und die Vielfalt der Produkte der Gegend. Die Liste meiner Lieferanten ist lang, aber ich kann Ihnen darunter explizit einige benennen: So Jacques Duttweiler für dessen karamellisierten Gruyère, die Familie Cuendet mit ihrem Gemüse, Charlotte Landolt für ihre aromatischen Kräuter, Corinne und Patrick Rosset mit deren Pfefferauswahl, Yannick Chapuis für sein Rindfleisch und Serge Guidoux mit seinen Flusskrebse.

Der Prozentsatz Ihrer Warenkosten bewegt sich etwa wo?

A.-S.P.: Unterliegt der Diskretion ...

Wie viel qualifiziertes Personal und Lehrlinge beschäftigen Sie in der Küche?

Annina Jung (E-Marketing Managerin): 13 Köche, vier Patissiers und keine Auszubildenden.

Wie viele Beschäftigte sind bei Ihnen im Service aktiv?

A. J.: 17 voll ausgebildete Service-Kräfte (keine «Azubis»).

Welchen Umsatz erzielen Sie durchschnittlich im Restaurant Gastronomique in einem Monat? Oder per Kopf und Sitzplatz?

A. J.: PARDON, aber dies wollen wir nicht bekannt geben.

Wie viele Plätze befinden sich im Restaurant Gastronomique?

A. J.: 60 innen und 40 auf der dazugehörenden Terrasse.

Von welchem Innenarchitekten stammt die so zeitgemässe und wundervolle Ausgestaltung des renommierten Spitzenrestaurants Gastronomique?

A. J.: Stuart Wilsdon (Wilsdon Design Associates).

Madame Pic, unsere Leser sind sich ein kleines, einfaches Rezept von den jeweiligen Chefköchen gewohnt. Werden Sie uns eines verraten?

A.-S.P.: Aber sicher, gerne! Sobald der Herbst da ist, wärme ich mich gerne mit

einer guten Suppe auf. Weshalb ich mein Rezept «Velouté de Potiron au Café» (spezielle Kürbiscrèmesuppe) vorschlage.

Chère Madame, erneut ein ganz grosses MERCI für die traumhaften zwei Dinner-Menüs: Wir waren damit verwöhnt! Auch hoffe ich, dass es nicht das letzte Mal war, dass wir Ihre filigranen Kompositionen probieren durften!

A.-S.P.: Gern geschehen, und es freut mich sehr, wenn es Ihnen zugesagt hat! ●

Beau-Rivage Palace

CH-1000 Lausanne 6

+41 (0)21 613 33 33

info@brp.ch

www.brp.ch

Jean-Pierre Reinle ist Redaktor, Rewriter, Lektor und Korrektor.



jpreinle@jpr-kommunikation.ch