ESCOFFIER

UND DIE NOUVELLE CUISINE

SPITZENKÖCHE UND IHRE REZEPTE

Georg Berger

PFANNEBERG

ESCOFFIER

UND DIE NOUVELLE CUISINE

SPITZENKÖCHE UND IHRE REZEPTE

Georg Berger

Bestell-Nr.: 06841

Autor
Georg Berger

Verlagslektorat
Benno Buir

1. Auflage 2015

ISBN 978-3-8057-0684-1

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2015 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
http://www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: Doris Busch, 40235 Düsseldorf

Satz, Layout: Doris Busch, 40235 Düsseldorf

Druck: Stürtz GmbH, 97080 Würzburg

VORWORT

Der große Einfluss von Auguste Escoffiers „Guide Culinaire" (autorisierte deutsche Übersetzung bei Pfanneberg: „Kochkunstführer", Bestellnummer 03848) zeigt sich auch in dem vorliegenden Werk: 44 herausragende Köche, ein Sommelier und ein Patissier haben sich zusammengefunden und Rezepte in der Tradition Escoffiers beigesteuert. Eine außerordentliche Sammlung, die nun dank des Autors Georg Berger aktualisiert und erweitert in Deutsch zur Verfügung steht.

Danksagung des Autors
Mein Dank gilt Michel Escoffier, durch dessen Einverständnis die Rezepte aus dem französischen „Le Livre des Recettes" übernommen werden konnten. Besten Dank an die Küchenchefs, die mich sehr herzlich empfingen und das Projekt unter anderem durch ihre Korrekturen unterstützten. Freunde und Bekannte haben anlässlich unzähliger Kochevents mit viel Geduld meine Bemühungen unterstützt, die vorliegenden Rezepte auszuprobieren. Ich hoffe, dass sich die Leserinnen und Leser von der Kochleidenschaft, die sich im Wirken der Küchenchefs und ihren Rezepten widerspiegelt, ebenso faszinieren lassen wie ich.

Karlsruhe und Haan, im Herbst 2014 Autor und Verlag

GELEITWORT VON MICHEL ESCOFFIER

Die Stiftung *Fondation Auguste Escoffier* organisiert seit 1975 Fortbildungskurse für professionelle Köche. Unter der Leitung von Paule Neyrat fanden fünftägige Kurse statt, bei denen Sterneköche eines ihrer aktuellen oder zukünftigen Menüs den Teilnehmern vorstellten. Paule Neyrat ist es zu verdanken, dass die Stiftung das Rezeptbuch „Livre des Recettes" veröffentlichte. 45 Sterneköche und Patissiers wie Michel Troisgros, Régis Marcon, Michel Bras oder Ferran Adriá sowie Sommelier Philippe Faure-Brac, würdigten das kulinarische Erbe von Auguste Escoffier, indem sie ihre Rezepte für die französischsprachige Originalausgabe zur Verfügung stellten. Sie diente als Grundlage des vorliegenden Fachbuches.

Auguste Escoffier hat die Ende des 18. Jahrhunderts aristokratisch geprägte „Haute Cuisine" Frankreichs angesichts des gesellschaftlichen Wandels grundlegend verändert. Sein herausragendes Werk verfasste er zwischen 1890 bis 1920 während seiner Arbeit im *Hotel Savoy* und im *Carlton-Hotel* in London. Diese dreißig herausragenden Jahre sind der Höhepunkt seiner glanzvollen, bewegten Karriere. Escoffier schuf ein Forum für Köche, sich gegenseitig zu unterstützen. Er veranstaltete erste karitative Diners zur Finanzierung seiner Idee, die „Petites Sœurs" der Armen mit übrig gebliebenen Lebensmitteln des Vortages zu versorgen und deren Zubereitung zu gewährleisten. Escoffier beriet die Reederei Hamburg-Amerika-Linie (Hapag) bei den gastronomischen Einrichtungen ihrer Luxusdampfer und er war Mitbegründer der Kochschule des Westminster Colleges in London. In einem Essay über die damals so bezeichnete „gesellschaftliche Plage" der Verarmung breiter Bevölkerungsschichten schlug er Lösungen vor, diese abzuschaffen. Er veröffentlichte 1911 das Magazin „Le Carnet d'Épicure" zur Förderung des Tourismus und der Gastronomie in Frankreich. Sein Kochkunstführer „Guide Culinaire", der erstmals 1903 veröffentlicht wurde, zählte zu den herausragenden Kochbüchern seiner Zeit, ein paar Jahre später veröffentlichte er 1912 das „Livre des Menus", in dem er ausgewählte Rezepte des Kochkunstführers als mehrgängige Menüs empfiehlt. Schon zu Lebzeiten war Escoffier als größte Persönlichkeit der Gastronomie und der Kochkunst anerkannt.

Auguste Escoffier etablierte moderne Grundprinzipien und Organisationsmethoden in den Küchen, die weltweit angewandt wurden und heute noch aktuell sind. Nur wenige Menschen haben ihren Berufsstand so grundlegend beeinflusst wie er. Er war Vorbild durch seine beispielhafte Arbeit und die beträchtlichen Erneuerungen, die er in Gang brachte, und sein starkes soziales Engagement. Er modernisierte verschiedene Schu-

lungstechniken der damaligen Zeit zu einer strukturierten Aus- und Weiterbildung im Gastronomiegewerbe und gab sein Konzept an zukünftige Generationen weiter.

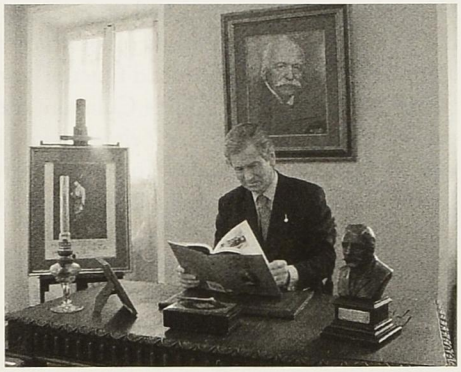
Er war ein Visionär, dessen vorausschauende Gedanken in der Einleitung des „Guide Culinaire" nachzulesen sind. Die erste Ausgabe erschien vor über hundert Jahren: „Die Küche muss sich wie eine Mode mit der Zeit entwickeln, wir müssen allzeit mit fundamentalen Veränderungen rechnen, die das Leben der Menschen erfassen und ihrerseits beschleunigt werden. Konsequenterweise werden wir Schritt für Schritt leichtere Gerichte und einfachere, kleinere Menüs vorschlagen." In seinem Buch „Livre des Menus" schrieb er ein paar Jahre später: „Kochen ist alles in allem eine Kunst, sie wird sich zukünftig mit höherer Präzision und wissenschaftlicher entwickeln, gleichzeitig werden wir die Bedeutung der Ernährung und der Aromen respektive deren Vielfalt verbessern und somit den Wert einer Speise erhöhen."

Sein Leben widmete Auguste Escoffier der Verbesserung der gesellschaftlichen Stellung von Köchen, das Metier erlangte durch ihn ein hohes gesellschaftliches Ansehen. In seinen Restaurants führte er Verhaltensstandards ein und verbesserte maßgeblich die Arbeitsbedingungen in den Küchen. Ähnlich einem Missionar übermittelte er seine kulinarischen Botschaften an seine Schüler, die wiederum seine Werte und Standards an darauf folgende Generationen weitergaben. Er war stolz darauf, etwa 2.000 Köche ausgebildet zu haben, die auf ihre Weise seine Botschaft zur französischen Kochkunst weltweit bis heute verbreiten.

Er betonte als generelles Ziel eines Kochs stets die Suche nach Perfektion, Unkompliziertheit und Aufrichtigkeit. Man könne sich nur mit dem Besseren zufriedengeben, mit nichts weniger, so Escoffier. Zum Beispiel dürfe eine Sauce nicht die Aromen der Hauptzutat überdecken, sondern solle sie zur Geltung bringen. Er wurde nicht müde, die Bedeutsamkeit der Qualität hervorzuheben, sowohl der eingesetzten Rohstoffe als auch deren Zubereitung. Escoffier hatte eine Aversion gegen unnötig komplizierte Rezepte, gegen übertriebene und undurchschaubare Anwendungen. Er verachtete jegliche Form des kulinarischen Schauspiels und der Unehrlichkeit in der Küche oder bei anderen Gelegenheiten.

Oftmals bedauerte er die verbissene Suche nach Neuheiten um jeden Preis, obgleich er selbst mehr Innovationen als zahlreiche Küchenchefs vor und nach ihm eingeführt hat. Heute wird er häufig als „König der Köche und Koch der Könige" bezeichnet. Auguste Escoffier hat ein Erbe hinterlassen, das in der ganzen Welt lebendig bleibt und von mehr als 25.000 Anhängern und Schülern übernommen und weitergeführt wird. Sein „Guide Culinaire", der von 1903 bis 1921 in vier Ausgaben überarbeitet wurde, ist die Bibel jedes Kochs. Als Ergänzung dazu veröffentlichte er das „Aide-Memoire" als Gedankenstütze für den Service im Gastraum, in dem er neben einer Kurzbeschreibung der Speisen ein Kapitel geeigneten Weinen widmet.

Das Geburtshaus Auguste Escoffiers befindet sich in der Gemeinde Villeneuve-Loubet in der Nähe von Nizza. Das Haus wurde als Museum der Kochkunst umgebaut und dient heute als kulturelles Zentrum der Gastronomie zur Würdigung und Vermittlung seines Lebenswerks. Es ist der Sitz der 1966 gegründeten Stiftung *Fondation Auguste Escoffier*, eines anerkannten, gemeinnützigen Vereins. Nicht zuletzt sei erwähnt, dass in den USA seit zehn Jahren zwei Kochschulen jungen, enthusiastischen Schülern die Lehre und die Werte Auguste Escoffiers vermitteln.



Michel Escoffier, Urenkel Auguste Escoffiers
Präsident der Stiftung Auguste Escoffier
www.fondation-escoffier.org

Vorwort 3

Geleitwort von Michel Escoffier 4

Inhaltsverzeichnis 5

A Auguste Escoffier und die Nouvelle Cuisine

Inhaltsverzeichnis – Teil A 7

1 Das Lebenswerk Auguste Escoffiers 8

2 Eine Chronik der Nouvelle Cuisine 15

3 Gastronomische Karriere in Frankreich 21

B Spitzenköche der Nouvelle Cuisine und ihre Rezepte

Inhaltsverzeichnis – Teil B 26

1 Philippe Faure-Brac (33), 2 Ferran Adria (37), 3 Firmin und Philippe Arrambide (50), 4 Jean-Marc Banzo (62), 5 Pierre und Colette Bardèche (73), 6 Jean und Sophie Bardet (81), 7 Jean-Pierre und Alexis Billoux (93), 8 Michel und Sebastian Bras (103), 9 Michel Bruneau (113), 10 Jacques Cagna (123), 11 Michel und Rose-Marie Chabran (133), 12 Francis Chauveau (144), 13 Jacques Chibois (155), 14 Serge Cholet (166), 15 Christian Constant (175), 16 Roland Durand (186), 17 Patrick Fulgraff (197), 18 Jean-Marie Gautier (208), 19 André und Annick Gaüzère (218), 20 Guy Gedda (228), 21 Bruno Gensdarmes (237), 22 Patrick und Pascale Henriroux (246), 23 Pierre Hermé (259), 24 Émile und Monique Jung (271), 25 Jean-Paul und Fabienne Lacombe (281), 26 Jacques und Nicole Lameloise (294), 27 Jacques le Divellec (305), 28 Michel Lentz (318), 29 Dominique und Danielle le Stanc (329), 30 Régis und Edith Mahé (339), 31 Marc Marchand (349), 32 Régis und Jacques Marcon (360), 33 Marc und Françoise Meneau (372), 34 Christian Morisset (383), 35 Alain Nonnet und Jean-Jacques Daumy (394), 36 Didier Oudill (403), 37 Jacques Thorel (412), 38 Yves Thuriès (421), 39 Dominique Toulousy (433), 40 Michel und Maryse Trama (442), 41 Michel und Marie Pierre Troisgros (454), 42 Gérard Vié (469), 43 Jean-Pierre Vigato (479), 44 Antoine und Éric Westermann (490), 45 Christian Willer (504), 46 Yvan Zaplatilek (514)

C Anhang

Inhaltsverzeichnis – Teil C 523

1 Quellenverzeichnis und weiterführende Literatur 524

2 Grundrezepte nach Auguste Escoffier 528

3 Rezeptverzeichnis 537

AUGUSTE ESCOFFIER UND DIE NOUVELLE CUISINE

1 Das Lebenswerk Auguste Escoffiers 8
2 Eine Chronik der Nouvelle Cuisine 14
3 Gastronomische Karriere in Frankreich 20

A

1 DAS LEBENSWERK AUGUSTE ESCOFFIERS

Musée Escoffier - Villeneuve-Loubet

Das kulinarische Erbe Auguste Escoffiers umfasst seine Verdienste um die gehobene Gastronomie und die Haute Cuisine Frankreichs zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Er entwickelte die heute üblichen Organisationsformen des Restaurant- und Küchenbetriebs, den effizienten Einsatz moderner Garmethoden und die heutige Abfolge von Menüs. Die Modernisierung der französischen Kochkunst folgte den sich wandelnden gesellschaftlichen Bedürfnissen. Die zunehmende Industrialisierung der Gesellschaft veränderte das gesellschaftliche kulinarische Verhalten, die Gäste hatten weniger Zeit zum Essen. Die Speisen sollten hohen Qualitätsstandards entsprechen, leicht verdaulich sein und zudem in kurzer Zeit zubereitet werden können. Escoffier optimierte die Produktionsprozesse der Brigaden (Arbeitsmannschaften einer Küche) durch kleine spezialisierte Gruppen, die nun für einzelne Komponenten von Gerichten verantwortlich waren. Speisen wurden in der Küche angerichtet und dekoriert. Escoffier reduzierte komplizierte, opulente Gerichte auf einfachen Speisen, deren Qualität er ebenfalls verbesserte. Neben seiner Arbeit als „Maître de Cuisine" engagierte sich Auguste Escoffier auch in sozialen Projekten, um die Benachteiligten der industrialisierten Gesellschaft zu unterstützen.

Die Stationen zum Chef de Cuisine: 1846 – 1884

Auguste Escoffier wurde am 28. Oktober 1846 in Villeneuve-Loubet an der Côte-d'Azur geboren. Er wuchs in einfachen Verhältnissen auf, sein Vater hieß Jean-Baptiste Escoffier und arbeitete als Hufschmied, seine Mutter war Madeleine Ciatte. Auguste begann seine Lehrzeit mit dreizehn Jahren bei seinem Onkel, der das *Restaurant Français* in Nizza führte. Nizza war zu dieser Zeit noch die Hauptstadt der gleichnamigen Grafschaft, bevor es 1860 an Frankreich angegliedert wurde. Ab 1863 arbeitete Auguste Escoffier im Restaurant *Cercle Masséna* und anschließend als Chef de Cuisine im *Restaurant des Frères Provençaux* in Nizza. 1865 zog der 19-jährige Koch nach Paris, und arbeitete als Comis im Restaurants *Le Petit Moulin Rouge*.

1870 wurde Escoffier im Deutsch-Französischen Krieg mobilisiert, geriet in Gefangenschaft und wurde Chefkoch des Marschalls Mac-Mahon. Escoffier nutzte die Gelegenheit, um die Ernährung und Versorgung der Truppen zu analysieren, und untersuchte neue Methoden zur Konservierung von Nahrungsmitteln. Nach seiner Demobilisierung kehrte er 1872 nach Nizza zurück. Hier kochte er in der Wintersaison 1872/73 im *Hôtel Luxemburg* und zog dann nach Paris, um von 1873 bis 1878 als Chef de Cuisine im Restaurant *Le Petit Moulin Rouge* zu arbeiten. Er und seine Brigade kochten für herausragende Persönlichkeiten der Epoche: für die Schauspielerin Sarah Bernhardt (1844 – 1923), die Schriftstellerin Juliette Adam (1836 – 1936) oder den Maler Gustave Doré (1832 – 1883). Escoffier erwarb ein Lebensmittelgeschäft in Cannes und erweiterte es um das Restaurant *Le Faisan Doré* erweiterte. Cannes wurde sein Domizil für die Wintermonate, die Region entwickelte sich zum eleganten, viel besuchten Urlaubsziel wohlhabender englischer Gäste.

1878 zog Escoffier zurück nach Paris und beendete endgültig seine Arbeit im *Le Petit Moulin Rouge*. Im August 1878 heiratete er Delphine Daffis, die Tochter eines bekannten Schriftstellers. Das Ehepaar hatte drei Kinder: Paul, Daniel und Germaine. Paris blieb Escoffiers beruflicher Mittelpunkt. Von 1879 bis Anfang 1884 leitete er die Brigade des Restaurants *Maison Chevet* (im *Palais Royal*) und des *Restaurants Maire*. Daneben organisierte er die Eröffnung des Café-Restaurants im Casino von Boulogne-sur-Mer nahe Calais im Mai 1884.

Monte Carlo: Die Begegnung mit César Ritz

César Ritz wurde 1850 in der Schweiz geboren und als erfolgreicher Hotelier von Luxushotels weltbekannt. Er leitete ab 1870 das *Grand Hotel National* am Ufer des Vierwaldstätter Sees in Luzern, das Oberst Maximilian Alphons von Pfyffer von Altishofen erbauen ließ. Das gleichnamige *Grand Hotel* in Monte Carlo der Schweizer Familie Jungbluth wurde ebenfalls von César Ritz geleitet. In Monte Carlo war das *Grand Hotel* als altes, unmodernes Etablissement bekannt, während das luxuriöse *Hôtel de Paris* komfortabel und modern ausgestattet war. Jean Giroix arbeitete als Chef de Cuisine für César Ritz und empfahl Escoffier als seinen Nachfolger, als er die Leitung der Küchen des *Hôtels de Paris* übernahm. César Ritz unterbreitete Auguste Escoffier ein Angebot für eine Saison und im Oktober 1884 übernahm Escoffier die Küche des *Grand Hôtels*. Dies war der Beginn der Erfolgsgeschichte der Partnerschaft von Auguste Escoffier und César Ritz.

Angesichts des kulinarischen Erfolgs des *Grand Hôtels* trat das Ansehen des *Hôtels de Paris* in den Hintergrund. „Er [Escoffier] zog reiches und stilvolles Klientel an, das der internationale Tourismus dieser Zeit zu bieten hatte" schreiben Paul Thalamas und Eugène Herbodeau in ihrer Biographie über Auguste Escoffier. „Der Zusammenschluss von Escoffier und Ritz zählte zu den wichtigsten und freudigsten Ereignissen ihres Lebens", schrieb Marie-Louise Ritz 1939 in der Veröffentlichung „César Ritz" zu Ehren ihres Ehemanns. Nach dem Ende der Wintersaison in Monte-Carlo folgte Escoffier seinem Partner Ritz nach Luzern, um die Leitung der Küchen des *Grand Hotels National* zu übernehmen.

Die Transport- und Reisemöglichkeiten mit der Eisenbahn nahmen Ende des 19. Jahrhunderts eine rasante Entwicklung. Die damalige Riviera, die Bezeichnung „Côte d'Azur" existierte noch nicht, war ab 1865 mit Paris verbunden. Große, luxuriöse Schnellzüge kamen in Mode, ab 1883 fuhr der Orient-Express von Calais nach Rom mit Halt in Nizza. Die Schnellzüge waren bei Angehörigen des Adels und internationalen Industriemagnaten zur Fahrt nach Frankreich in den Urlaub beliebt, ab 1884 kamen zudem Speisewagen in Mode.

Die Internationalisierung des Tourismus wurde auch außerhalb von Nizza sichtbar, prunkvolle Gebäude mit Blick aufs Meer wurden erbaut. Die Riviera wurde zu einer Art Treffpunkt des Adels. Der zukünftige König von Dänemark Frederik VIII. verlobte sich hier, Kaiser Franz-Josef von Österreich, Kaiserin Elisabeth, König Franz I. von Neapel und Sizilien, Königin Victoria, der Prince of Wales, Kaiser Peter I. von Brasilien und zahlreiche russische Großfürsten gaben sich die Ehre.

In „Le Livre de Menus" stellte Auguste Escoffier Beispiele seiner Menüs und Gerichte zusammen. Die Speisen sind häufig prominenten Damen dieser Zeit gewidmet: „Salade Réjane" (Gabrielle Réjane, Schauspielerin, 1856 – 1920), „Mignonnettes de Cailles Ra-

chel", „Poires Mary Garden" (britische Opernsängerin, 1874 – 1967), „Poularde Adelina Patti", „Coupe Yvette", „Fraises Sarah Bernhardt", Pêche, Poire oder Coupe der Damen Melba, Isabelle, Eve, Solange, Hélène, Alice, Georgette, Cecilia, Rosemonde, Dora oder Katinka, um nur einige zu nennen.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit von Ritz und Escoffier fand im April 1890 einen neuen Höhepunkt, als Ritz das *Hotel Savoy* in London übernahm und Escoffier bis 1897 dessen Küchen leitete. Das prunkvollste Hotel Europas entstand.

Das *Hotel Savoy* in London: 1890 – 1897

Das *Hotel Savoy* glänzte in einer bis dahin nicht gekannten Pracht, die Küche Escoffiers erlangte internationales Renommee. Die europäische Aristokratie und die Führungspersönlichkeiten der amerikanischen Industrie belegten das Hotel bis zum letzten Platz und genossen den luxuriösen Komfort und die erlesenen Menüs. Neben der berühmten Schauspielerin Sarah Bernhardt hielt sich auch die australische Opernsängerin Nellie Melba (1861 – 1931) häufig in London auf. Nach dem Besuch der Oper „Lohengrin" im Londoner Covent Garden widmete ihr Auguste Escoffier ein Dessert mit einem Pfirsich in Form eines Schwans. Das Dessert „Pêche Melba" präsentierte Escoffier 1899 aus Anlass der Eröffnung des *Hôtels Carlton* in London. Zu seinen weiteren berühmten Gerichten zählten „Filets de sole coquelin" (In Weißwein und Fischfond pochiertes Seezungenfilet mit Kartoffelscheiben), „Volaille à la Derby" (Poularde gefüllt mit Reis, Foie gras und Trüffeln), „Homard à l'Américaine" (Gebratener Hummer nach amerikanischer Art mit einer Coulis von seinem Corail, Schalotten, Knoblauch, Cognac, Weiswein, Fischfond, Tomaten, Petersilie und Cayenne-Pfeffer) oder „Crêpes Suzette" (Crêpes mit Curaçaolikör und Mandarinenbutter). Escoffier ergänzte sein gastronomisches Konzept durch Menüs, die zu einem festen Preis für minimal 4 Personen angeboten wurden. Das Konzept fand bei seinen anspruchsvollen Gästen großen Anklang.

Escoffier startete in England eine Werbekampagne für französische Produkte. Jeden Monat ließ er 4.500 Pfund Butter aus der Normandie und der Bretagne anliefern, fuhr nach Lauris und ermutigte die Landwirte, grünen Spargel in großen Mengen zu produzieren, den die Engländer stark nachfragten. Er führte bei den Geflügelhändlern in London französische Produkte ein, wie beispielsweise Ente aus Rouen. Er ließ von einer Konservenfabrik in Saxon les Bains im Rhonetal Früchte und Gemüse konservieren und importieren. Die Verarbeitung frisch konservierter Tomaten in Dosen hatte er während seiner Zeit im *Le Petit Moulin Rouge* in Paris entwickelt.

Anlässlich eines großen Balls mit 600 geladenen Gästen entwarf er eine Abfolge kalter Platten, die dem Anlass des Balls entsprechend „Nymphe à l'Aurore" genannt wurde. Die englischen Gäste, die die Franzosen lieblos „Froschfresser" nannten, genossen das fein zubereitete helle Fleisch der in England noch unbekannten Froschschenkel.

Das *Grand Hôtel* in Rom: 1895

Aufgrund von Unstimmigkeiten mit der Verwaltung des Hotels beendeten Escoffier und Ritz 1897 ihre Arbeit im *Savoy Hotel*. Sie widmeten sich fortan einem neuen Luxushotels das sie nach einer gründlichen Sanierung 1895 wieder eröffneten, das *Grand Hôtel* in Rom. Um die Wünsche der italienischen Gäste zu berücksichtigen, stellte Escoffier eine

Brigade mit italienischen und französischen Köchen im gleichem Verhältnis zusammen und reiste zur Feinabstimmung immer wieder nach Rom.

Escoffier begleitete 1895 außerdem die Eröffnung des *Chalets du Mont Revard* in den französischen Alpen (Savoyen).

Das *Hôtel Le Ritz* in Paris: 1898 – 1899

Der Prinz of Wales, der spätere König Edward VII., bekundete öffentlich: „Where Ritz goes, we shall follow!". César Ritz plante den Umbau des *Hôtel Carlton* in Paris als größtes Projekt eines Luxushotels seiner Zeit. Dafür gründete er die Gesellschaft Ritz Development, an der Escoffier beteiligt war. Die Eröffnung des *Hôtels Le Ritz* fand am 5. Juni 1898 mit einer glanzvollen Gala statt. Herausragende internationale Persönlichkeiten aus Rom, London, der Schweiz, Deutschland, Südamerika und den USA feierten mit der Pariser Gesellschaft das luxuriöse Hotel. Der Schriftsteller Marcel Proust, der Romancier Duc de Lévis-Mirepoix, der amerikanische Verleger oder der brasilianischer Flugpionier Santos Dumont zählten zu den VIP-Gästen der Epoche, die das *Hôtel Le Ritz* zu einem Treffpunkt der Moderne machten.

Drei wichtige Neuerungen sorgten in dieser Zeit für Gesprächsstoff: das Automobil, die Anfänge der Luftfahrt und die Galaspeisen des *Hotels Le Ritz*, wo es zum guten Ton gehörte, sich zum „Five o'Clock"-Tee einzufinden. Die großen Diners wie auch die Feste der noch jungen, exzentrischen Mitglieder des Jockey-Clubs begannen anschließend.

Das *Hotel Carlton* in London: 1899 – 1920

Zu Beginn des Jahres 1899 verließ Escoffier das *Hôtel Le Ritz* in Paris und kehrte zurück nach London. Er beteiligte sich an der Eröffnung des *Hotels Carlton* in der Nachbarschaft des Buckingham Palace am 1. Juli 1899 und verblieb bis 1920 in London, um die internationale Entwicklung der französischen Grande Cuisine zu vollenden. Im *Hotel Carlton* leitete er eine sechzig Mann starke Brigade und perfektionierte die Organisation der modernen Küche. Pro Mahlzeit wurden etwa 500 Gerichte serviert. Escoffier trug traditionsgemäß seinen weltbekannten, streng geschnittenen Gehrock (Rédingote). Sonntags, am Tag des großen Ansturms der Gäste, trug er Weste und Kochmütze (Toque).

Sein Tagesablauf war streng organisiert: Er saß schon früh Morgens in seinem Büro und kam immer wieder zum Speisesaal, um sich über die kleinsten Details jedes Gastes zu informieren. Während des Services pendelte er zwischen dem Speisesaal und den Küchen, um die Arbeitsabläufe zu beobachten und zu steuern. Gegen 15.30 Uhr zog er sich in sein Büro zurück, um zu lesen, zu schreiben oder nachzudenken. Er legte großen Wert darauf, seine Zulieferer persönlich zu besuchen. Gegen 18 Uhr war er dann in den Küchen anzutreffen, um die Vorbereitung der Menüs für die reservierten Tische zu organisieren. Der Service des Diners dauerte von 19 bis 1 Uhr nachts. Ab 19 Uhr war er in der Küche, um jedes Detail der Speisen persönlich zu kontrollieren. Er forderte eiserne Disziplin von sich und seinen Mitarbeitern und steuerte seine Teams mit großer Gelassenheit. Falls er nicht gegen 21 Uhr von einem illustren Gast zu Tisch geladen wurde, nahm er alleine eine leichte Mahlzeit ein und kehrte dann in sein Büro zurück. Gegen Mitternacht unternahm er einen letzten Rundgang durch die Küchen, um zu überprüfen, ob alle Geräte ausgeschaltet waren.

1903 gründete Escoffier die Gesellschaft „Escoffier LTD", durch die er seine Saucen „Diable" und „Robert" an den heutigen Hersteller von Keksen und Süßigkeiten, Nabisco, vermarkten konnte.

Die Globalisierung der französischen Küche

Während seiner Zeit im *Hotel Carlton* kreierte Auguste Escoffier Speisen, die es ihm ermöglichten, seine Menüs mit fixen Preisen zu variieren. Er vollendete sein Dessert „Pfirsich Melba" und schrieb an seinen Veröffentlichungen. Mit Philéas Gilbert und Emile Fétu verfasste er „Le Guide Culinaire" (im Deutschen bekannt unter dem Titel „Kochkunstführer"), der im Jahre 1903 erschien und in weiteren Auflagen 1907, 1912 und 1921 komplettiert wurde. Das 1912 veröffentlichte „Le Livre des Menus" beinhaltet seine Ratschläge zur Kombination seiner Rezepte in Menüs. In seinem Magazin „Les Carnet d'Epicure" schrieb er über die Schönheit französischer Landschaften, Denkmäler und Monumente sowie die heimischen Produkte und die Kunst, sie zuzubereiten. Im Februar 1912 gründete er mit drei Mitgliedern (J. Bizeray, R. Görög und Théodore Gringoire) den Club „La Ligue des Gourmands«, um nachzuweisen, dass man überall frische und exzellente Abendessen französischer Küche zubereiten kann. Am 3. März 1912 luden sie ein Komitee von zwölf Mitgliedern zu einem Abendessen ein. Der Preis des Essens war mit sieben bis acht Francs in Frankreich oder Belgien reglementiert, die Speisen und deren Abfolge wurde bis zur deren Präsentation geheim gehalten. Nach drei Veranstaltungen riefen die vier Gründungsmitglieder das „Dîners d'Epicure" ins Leben, dessen Premiere am 18. Mai 1912 stattfand. Inspiriert durch die Abenteuer von Jules Vernes wollten

MENÜ

Petite marmite Henri IV

❧

Turbotin au gratin, coulis d'écrevisses

❧

Ris de veau des gourmands aux pointes d'asperges

❧

Selle de chevreuil, sauce groseille au raifort, purée de marrons

❧

Mousse glacée aux mandarines

❧

Fraises Sarah Bernhardt

❧

Mignardises

MENÜ

Kleine Marmite nach Art Henri IV

❧

Kleiner Steinbutt an Gratin,
Coulis von Flusskrebsen

❧

Kalbsbries nach Art
„des Gourmands" mit Trüffeln
an Spargelspitzen

❧

Rehrücken, Johannisbeersauce mit
Meerrettich und Maronenpüree

❧

Geeiste Mandarinen-Mousse

❧

Erdbeeren nach Art
„Sarah Bernhardt"

❧

Mignardises
(kleine Patisserie-Stückchen)

Abbildung 1: Menü des „Dîner d'Épicure" 1996 zu Ehren des 150. Geburtstags Auguste Escoffiers

sie den Glanz der französischen Küche auf der ganzen Welt verbreiten. Die Idee war sehr erfolgreich. Das erste Abendmenü wurde in 37 Städten Europas serviert, 300 Gedecke im *Cecil Hotel* in London. Auguste Escoffier berichtet in seinen „Souvenirs inédits", dass weltweit die Tageszeitungen von dem Ereignis berichteten, zu dem zur gleichen Stunde mehr als 4000 Feinschmecker die französische Kochkunst zelebrierten. Das zweite Essen wurde am 27. Juli 1912 organisiert und in weltweit mehr als 500 Restaurants von 5400 Personen besucht. Zuletzt fand ein „Dîner d'Epicure" im Juni 1914 in 147 Städten statt, an dem mehr als zehntausend Menschen teilnahmen. 1996 organisierten die „Disciples d'Escoffier" zu Ehren des 150. Geburtstags von Auguste Escoffier folgendes Diner, dessen Original-Rezepte aus den ersten Veranstaltungen 1912 in weltweit 150 Städten zusammengestellt wurden (Abbildung 1).

Kurz vor Beginn des Ersten Weltkriegs begleitete Escoffier die Eröffnung luxuriöser Hotels in Europa und Amerika: des *Hôtels des Thermes* in Salsomaggiore (Italien) und der Hotels *Ritz-Carlton* in London, NewYork, Montreal, Philadelphia, Pittsburgh, Budapest und Madrid. Er stellte die Brigaden zusammen und wählte die Chefs und deren Chefs de Parties aus. Die Köche wurden in den jeweiligen Städten rekrutiert.

Die Luxusdampfer der Hamburg-Amerika-Linie

Die Organisation der gastronomischen Einrichtungen großer deutscher Passagierschiffe zählte zu den weiteren Aktivitäten Auguste Escoffiers. Die Reederei Hamburg-Amerika-Linie (Hapag) läutete 1905 mit dem luxuriös ausgestatteten Trans-Atlantik-Schnelldampfer „Amerika" eine neue Ära der Passagier-Schifffahrt ein und bot neben Luxus-Suiten einen Restaurant-Service „à la carte" unter dem Namen „Ritz-Carlton Restaurant", den Escoffier zusammenstellte. Dem Vorbild der „Amerika" folgte 1906 die „Kaiserin Augusta Victoria". Escoffier nahm an den Jungfernfahrten dieser Luxusschiffe teil und überwachte die Details der Kücheninstallationen und die Arbeit der Brigade. 1906 lernte er an Bord der „Amerika" den letzten deutschen Kaiser Wilhelm II. kennen. 1913 beauftragte ihn die Hapag-Reederei, die Küchen des „Imperators" einzurichten, bis 1914 das größte Passagierschiff der Welt.

Auszeichnungen

Auguste Escoffiers herausragende Errungenschaften im Ausland und sein weltweit anerkanntes, bis zur Perfektion organisiertes Lebenswerk trugen zur nachhaltigen kulinarischen Entwicklung Frankreichs bei. Der französische Präsident Raymond Poincaré (1860 – 1913) zeichnete Auguste Escoffier bei einem offiziellen Besuch am 11. November 1919 in London mit dem französischen Verdienstorden „Chevalier de la Légion d'Honneur" aus. Escoffier erhielt viele weitere internationale Auszeichnungen, die heute im Museum der Kochkunst der Stiftung Auguste Escoffier, *Musée de l'Art Culinaire*, in Villeneuve-Loubet zu sehen sind, unter anderem die Ehrenmedaille „Légion d'Honneur", verliehen 1919 durch den französischen Präsidenten Raymond Poincaré, und den Verdienstorden „Officier de la Légion d'Honneur", verliehen 1928 durch den französischen Präsidenten Edouard Herriot.

Autor und Herausgeber

Escoffier gründete 1883 die Zeitschrift „L'Art Culinaire" zunächst als alleiniger Redakteur und veröffentlichte unter anderem seine Erinnerungen an den Deutsch-Französischen Krieg „Les Mémoires d'un cuisinier de l'Armée du Rhin". 1920 wurde die Zeitschrift in

„La Revue Culinaire" umbenannt und die Redaktion durch herausragende kulinarische Persönlichkeiten erweitert: Léopold Mourier, Francis Carton, Prosper Montagné und Philéas Gilbert. Die Zusammenarbeit mit Gilbert und Montagné inspirierte Escoffier, Menüs und die Struktur von Speisen zu vereinfachen. 1903 veröffentlichte er unter anderem mit Émile Fétu und Phileas Gilbert den „Guide Culinaire", der bis heute als Standardwerk französischer Küche gilt. Escoffier wollte ein umfassendes Kochbuch für professionelle Köche verfassen. Seine Ideen diskutierte er seit Ende der 1870er Jahre unter anderem mit Urbain Dubois. Das Werk wurde 1907, 1912 und 1921 in einer überarbeiteten Ausgabe veröffentlicht und in acht Sprachen übersetzt. In seinem letzten Werk „Ma Cuisine" veröffentlichte Escoffier 2500 Rezepte der bürgerlichen Küche für die breite Öffentlichkeit.

Ein Ruhestand voller Aktivitäten

1920 verließ Auguste Escoffier London, um im Alter von 73 Jahren mit seiner Ehefrau Delphine seinen wohlverdienten Ruhestand in Monte Carlo anzutreten. Er blieb weiterhin aktiv, unterstützte Hoteliers in Europa und Amerika bei der gastronomischen Einrichtung ihrer Hotels und übernahm den Vorsitz kulinarischer Ausstellungen. Am 22. März 1928 wurde Escoffier mit dem Verdienstorden „Officier de la Légion d'Honneur" ausgezeichnet. Er war der erste Koch, der diesen Verdienstorden erhielt.

In den 1920er Jahren begann er eine Kooperation mit dem Unternehmer Julius Maggi (1846 – 1912). Escoffier hatte den berühmten Maggi-Würfel zur Zubereitung einer Bouillon ausgearbeitet. Dies war die erste Zusammenarbeit eines großen Chefs de Cuisine mit einer Nahrungsmittelfirma. Maggi und Escoffier verband eine enge persönliche Freundschaft.

Auguste Escoffier starb am 12. Februar 1935 in Monte Carlo, 15 Tage nach seiner Ehefrau Delphine. Die Bestattungsfeierlichkeiten fanden in der Kirche zu Saint-Charles statt, er wurde im Familiengrab in Villeneuve-Loubet begraben.

Bibliographie von Auguste Escoffier

1883: Magazin „L'Art Culinaire", u.a. mit Philéas Gilbert
ab 1920 „La Revue Culinaire"

1885: Les Fleurs en Cire

1903: Le Guide Culinaire mit Emile Fetu und Philéas Gilbert
[D] Kochkunstführer

1911: Les Carnets d'Epicure

1912: Le Livre des Menus

1919: L'Aide-Mémoire Culinaire

1927: Le Riz, La vie à bon marché: recettes pour accommoder Le Riz

1929: La Morue, Recettes pour accommoder la Morue

1934: Ma Cuisine

EINE CHRONIK DER NOUVELLE CUISINE

2

A

Ende des 18. Jahrhunderts wurde die gehobene Kochkunst in Frankreich als „Haute Cuisine" bezeichnet. Zur Zeit Napoleon Bonapartes (1769 – 1821) prägten Köche wie Antonin Carême (1784 – 1833), Grimod de la Reynière (1758 – 1837), Jules Gouffé (1807 – 1877), Brillant Savarin (1755 – 1826) und Urbain Dubois (1818 – 1901) die französische, zumeist aristokratische Esskultur. Die Köche entwickelten eine professionelle Kochkunst, die sich an der zunehmenden gesellschaftlichen Nachfrage orientierte. Die französische Kochkunst war international bei den Köchen wohlhabender Aristokraten führend und wurde während der Französischen Revolution (1789 – 1799) durch eine neue Esskultur in öffentlichen Speisegaststätten (Restaurants) erstmals einer breiteren Bevölkerungsschicht zugänglich.

Die Entstehung der Grande Cuisine

Die Gesellschaft des 19. Jahrhunderts veränderte sich angesichts der Industrialisierung der westlichen Welt. Eisenbahnen und die Dampfschifffahrt erschlossen neue Wirtschaftsräume und unbesiedelte Regionen. Der Mensch wurde mobil. Wissenschaftliche Entdeckungen, neue Technologien und Technikkomponenten eröffneten auch in der Gastronomie ungeahnte Möglichkeiten. Kühlschränke oder elektrische Küchengeräte wurden für den Hausgebrauch produziert. „Unzählige Herausforderungen des geschäftlichen Lebens in Industrie und Handel beanspruchten in zunehmendem Maße den Geist der Menschen, ihre Sorge um einen wohlgedeckten Tisch wurde weniger wichtig", schrieb Auguste Escoffier in seiner zweiten Ausgabe des „Guide Culinaire" (1907). Er erkannte, dass die französische Küche einer tiefgreifenden Reformation bedurfte und der schnellen kulturellen Evolution der Gesellschaft angepasst werden musste. Das herkömmliche Zubereiten und Anrichten von Speisen war zu kompliziert und zeitintensiv. Sie erkalteten oftmals zwischen der letzten Dekoration durch den Küchenchef und der ersten Probe des Gastes. Escoffier änderte die Präsentation der Gerichte, indem er alle ungenießbaren Beilagen beim Teller-Dekor wegließ. Er führte eine quadratisch zentrierte Anordnung der Speisen ein, um sie länger warm zu halten. Er entfernte Croûtons, Papillotes oder Bordüren von den Zubereitungslisten, ebenso die platzraubenden Servierglocken des traditionellen Service. Die schöne Präsentation französischer Gerichte sollte allerdings gewahrt bleiben. Das kunstvolle Arrangement essbarer Zutaten wie Trüffel, Pilze oder Gemüse sollte weiterhin dem Koch vorbehalten sein.

Escoffier führte in den großen Palästen Europas die Vorbestellung von Abend-Menüs ein. Die Bestellungen wurden auf einer großen Tafel festgehalten und jeder Wunsch nach dem Typ der Speise klassifiziert. Der Service erfasste Speisekategorien wie Eintopf, Fisch, Sauce, Süßspeise, Gebratenes oder Patisserie sowie die Tischnummer, die Anzahl der Gäste je Speise und den Zeitpunkt ihrer Ankunft. Somit konnten die Speisen den jeweiligen Chefs de Partie zugeordnet und rechtzeitig fertiggestellt werden. *„C'est ainsi, qu'on arrive à servir à la carte 400 et 500 personnes, en une heure ou une heure et demie, sans heurt, sans oubli, sans bousculade, avec une brigade de 60 hommes"*, schreibt Escoffier 1912 in seinem Buch „Le Livre des Menues" („Auf diese Weise können wir 400 bis 500 Personen à la carte innerhalb einer oder anderthalb Stunden ohne Gedränge bedienen und einen reibungslosen Ablauf mit 60 Köchen durchführen, ohne eine Speise zu vergessen"). Escoffier rationalisierte die Organisation von Großküchen nach der Art des Taylorismus. Spezialisierte Köche, Chefs de Partie und deren Comis waren für Zubereitung einzelner

Komponenten der Gerichte zuständig. Die zentrale Idee Escoffiers bestand darin, die kulinarische Arbeit an der Zufriedenheit der Gäste auszurichten sowie dem gesellschaftlichem Wandel anzupassen. Durch die Modernisierung der Kochkunst in Frankreich trug Escoffier maßgeblich zu ihrem großen internationalen Renommee bei.

Neben der Entwicklung der Grande Cuisine durch Escoffier erschienen Mitte des 19. Jahrhunderts diverse Publikationen über die regionale Küche Frankreichs. Standardgerichte wurden regionalisiert. So erschienen Rezepte „à la provençal", die mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern (Thymian, Basilikum, Majoran) zubereitet wurden, oder „à la lyonnaise", falls ein Gericht in Kraftbrühe gedünstet und glacierte Maronen enthielt. Mit zunehmendem Bekanntheitsgrad der Grande Cuisine wurde die französische Küche von regionalen Gerichten geprägt. In den Restaurants und Hotels lebten die traditionellen Rezepte der Hausfrauen und Großmütter wieder auf.

Die Autobahn „Route du Soleil" von Paris nach Marseille gewann durch den zunehmenden Verkehr und die Ausweitung des Tourismus an gastronomischer Bedeutung. Die „Mères Lyonnaises" und Fernand Point trugen maßgeblich dazu bei, dass Lyon sich zur kulinarischen Hauptstadt Frankreichs entwickelte.

Die Printmedien dokumentierten in zahlreichen Publikationen die kulinarische Kunst Frankreichs. Maurice Edmond Sailland, genannt „Curnonsky" (1872 – 1956), berichtete in 26 Ausgaben der „La France Gastronomique" ab 1921 über die regionale französische Küche und ihre herausragenden Restaurants. 1947 veröffentlichte er mit Madeleine Decure die Zeitschrift „Cuisine et Vins de France", die Basis für die gleichnamige Publikation von 1953 und die wichtigste Sammlung von Rezepten dieser Zeit war. Anlässlich einer Ausstellung veröffentlichten André und Édouard Michelin 1900 als Zugabe zum Kauf von Reifen ihre erste Ausgabe des „Guide Rouge". Die dort vergebenen Michelin-Sterne entwickelten sich zum Symbol gastronomischer Exzellenz und der Gastroführer zu einem Wegweiser regionaler Restaurants auch außerhalb von Paris (siehe Kapitel A, 4).

Die Modernisierung der Grande Cuisine

Die „Mères Lyonnaise" („Mütter Lyons") prägten die Gastronomie der Stadt und ihrer Region. Zwischen 1890 und 1925 eröffneten die Mütter Brigousse, Blanc, Niogret, Bigot, Guy, Brijean, Pompon oder Charles kleine Restaurants, die sogenannten „Bouchons". Internationale Bekanntheits erlangten die Mütter **Eugénie Brazier** (1895 – 1977) zwischen 1933 und 1968 und ihre Chefin Mère Fillioux (1865 – 1925). Der „Larousse Gastronomique" beschreibt den Service der Köchinnen als „rau", sie boten nur eine kleine Auswahl an Gerichten, die sie jedoch perfekt zubereiteten. Die Kochkunst der Eugénie Brazier, die mit 3 Michelin-Sternen empfohlen wurde, bezeichnete Paul Bocuse als einfach, was allerdings nicht heißen sollte, sie sei „leicht zuzubereiten". In seiner Lehrzeit bei Brazier übernahm er ihre hohen Qualitätsansprüche an Lebensmittel. Sie arbeitete mit einfachen Mitteln, um die Aromen der Zutaten herauszuarbeiten, und kochte etwa Artischocken im Ganzen, um dann das Aroma der Blätter und die Garbrühe weiterzuverwenden. Im folgender Abbildung 2 wird ein „einfaches" Menü von Eugénie Brazier dargestellt.

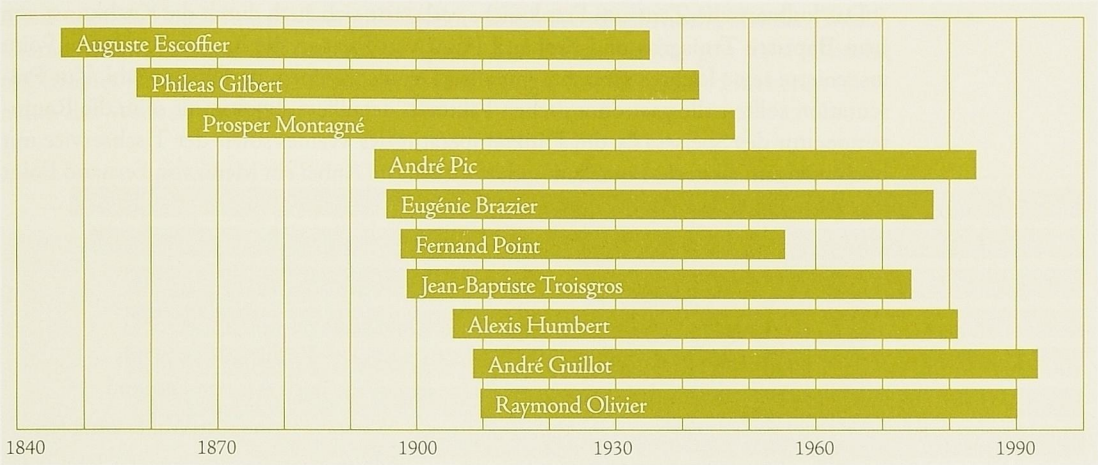


Abbildung 2: Herausragende Küchenchefs der Grande Cuisine in Frankreich

Fernand Point, Alexis Humbert, Jean-Baptiste Troisgros und **André Guillot** hatten großen Einfluss auf die Modernisierung der traditionellen Grand Cuisine. Ihre neue Kochkunst wurde 1973 von den Gastrokritikern Gault und Millau als „Nouvelle Cuisine" bezeichnet (siehe Kapitel A, 4). Saucen wurden von **André Guillot** leichter zubereitet. Anstatt der Mehlschwitze wurde eine leichte Grundbrühe, der sogenannte „Fond" auf Basis von Kräutern, Gemüse oder Fleisch verwendet. **Jean-Baptiste Troisgros** wollte unkomplizierte Gerichte auf einfache Art und Weise präsentieren. Er vermied am Vortag zubereitete Fonds. Das Kalbsblankette „Blanquette de veau à l'ancienne" wurde durch ihn berühmt. In dünne Streifen geschnittenes Gemüse (Julienne) gewann durch **Alexis Humbert** an Bedeutung. Er war der berühmte Chefkoch des 3***-Restaurants *Maxim's* in Paris und gilt als einer der Vorreiter moderner Kochkunst in Frankreich. Er war für seine herausragenden Saucen bekannt als „Maître Saucier de sa Generation".

MENÜ

Fonds d'Artichauts Périgourdine

❧

Quenelles au Gratin

❧

Volaille demi-deuil

❧

Fromages

❧

Glace Vanille au Chocolat chaud

❧

Galette Bressane

MENÜ

Artischockenböden mit Trüffel-Oliven-Sauce Périgourdine

❧

Gratinierte Hechtklößchen

❧

Bresse-Huhn nach Art „demi-deuil" mit Trüffellamellen unter der Haut gegart

❧

Verschiedene Käsesorten

❧

Vanilleeis mit heißer Schokolade

❧

Galette nach Art der Bresse-Region

Abbildung 3: Ein „einfaches" Menü Eugénie Braziers

Das kulinarische Zentrum Frankreichs verlagerte sich auch durch die Kochkunst von **Jean-Baptiste Troisgros** und **Fernand Point** von Paris in die Region von Lyon. Point inszenierte seine leichten Gerichte mit allen Details zu einem perfekten Mahl. Zur Präsentation sollten alle gastronomischen Faktoren detailliert abgestimmt sein: die Raumtemperatur des Speisesaals, die Trinktemperatur des Weines sowie der Tischservice mit hochwertigem Besteck, Porzellan und Stofftüchern. Anbei ein Menü von Fernand Point zu Anlass eines Besuchs bei Freunden:

MENÜ	MENÜ
Parfaits de Foie gras Fernand	Parfait mit Foie gras nach Art von Fernand
Patés chauds de Bécasses	Warme Terrine von Waldschnepfen
Les Mousses de Truites du Rhone au Coulis d'Écrevisses	Mousse von Forellen aus der Rhone mit einer Flusskrebs-Coulis
Cardons aux Truffes	Gemüseartischocke mit Trüffeln
Pièce de Bœuf à la Royale	Roastbeef nach Art Royale
Les Chauds-Froids de Chapons de Bresse truffées	Getrüffelter Kapaun aus Bresse
Les Fromages de Saint-Marcellin	Käse aus Saint-Marcellin
Sorbets au Citron	Zitronensorbet
Marjolaine	Majoran-Kuchen mit drei Cremes
Corbeilles de Fruits	Obstkorb

Abbildung 4: Ein Menü von Fernand Point für Freunde

Raymond Olivier war Frankreichs erster Fernsehkoch. Er leitete ab 1948 das Restaurant *Grand Véfour* im Palais-Royal in Paris und wurde durch seine wöchentlich ausgestrahlten Auftritte berühmt. Dadurch gewann die professionelle Küche an Popularität in der Öffentlichkeit. Zur Weltausstellung in Japan leitete er die Restauration der Gäste des französischen Pavillons. Von 1953 bis 1980 wurde sein Restaurant mit drei Michelin-Sternen empfohlen, 1965 publizierte er das Kochbuch „La Cuisine".

Herausragende Küchenchefs der Nouvelle Cuisine

André Pic begründete mit seinem Restaurant *L'Auberge du Pin* im Rhônetal den weltberühmten Familienbetrieb, der später in das *Restaurant Pic* in Valence umzog. Sein Sohn **Jaques Pic** übernahm das Erbe seines Vaters, dessen Tochter **Anne-Sophie Pic** wiederum leitet heute das 3***-*Restaurant Pic*. Sie modernisierte die klassischen Gerichte ihres Vaters etwa „Gratin de queues d'écrevisses" (Gratin mit Flusskrebsschwänzen), „Perdreaux farcis" (Gefülltes junges Rebhuhn) oder „Homard sauce Newburg" (Hummer mit Sauce Newburg).

Die Geschichte der Familie Haeberlin begann mit **Paul Haeberlin** im elsässischen Illhaeusern, der nach dem Zweiten Weltkrieg ein zerstörtes Gasthaus (Auberge) wieder aufbaute und mit seinem Vater die *Auberge de l'Ill* zu Weltruhm führte. Er etablierte Ge-

richte wie die „Mousseline de grenouilles" (Mousse mit Froschschenkeln, Zander, Eiweiß, Crème fraîche, Riesling, Schalotten und Spinat), „La brioche de foie gras frais" (Brioche mit frischer Foie gras) oder „Le saumon soufflé" (Lachs-Soufflé). **Marc Haeberlin** übernahm das Werk seines Bruders.

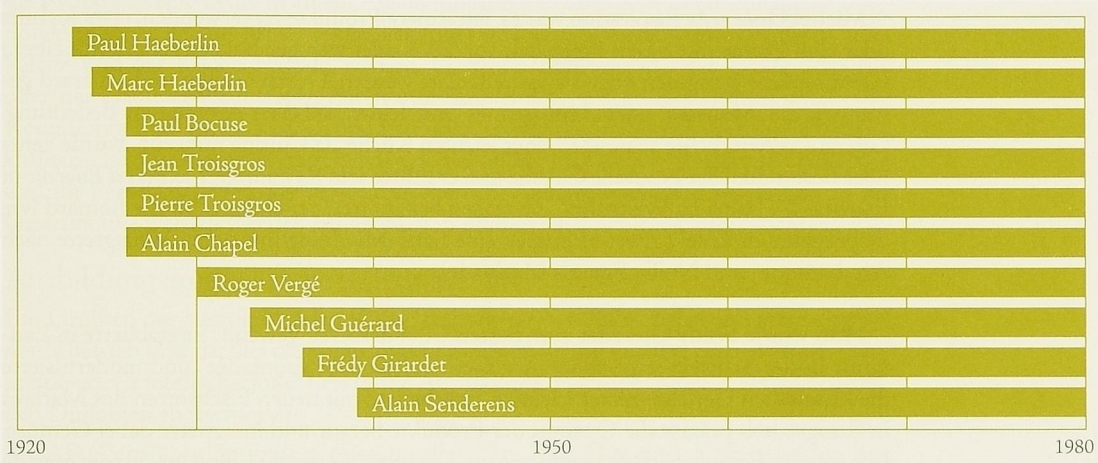


Abbildung 5: Herausragende Küchenchefs der Nouvelle Cuisine des 20. Jahrhunderts in Frankreich

Georges Bocuse lehrte seinen 9-jährigen Sohn **Paul Bocuse** klassische Gerichte, die er unter anderem im Restaurant *Lèon de Lyon* von Père Lacombe zubereitete (siehe Kapitel B, 25). **Paul Bocuse** gilt als Referenz-Koch der Nouvelle Cuisine. Er wurde vielfach ausgezeichnet, unter anderem als Koch des Jahrhunderts, er ist maßgeblich verantwortlich für die große Reputation seines Metiers. Er kreierte anderem die sogenannten „Amuse Gueules", kleine Appetithappen. Zu den Klassikern seines 3***-*Restaurants Paul Bocuse* zählen „La soupe aux truffes V.G.E." (Trüffelsuppe mit Foie gras, Gemüse, Rindfleisch und Trüffeljus, das Gericht ist dem damaligen Präsidenten Valéry Giscard d'Estaing gewidmet), „Le loup en croûte à la mousse de homard" (Wolfsbarsch in Blätterteig mit einer Hummer-Mousse) oder „Le saumon cru mariné à l'aneth" (Roher Lachs mit Anis mariniert).

Alain Chapel setzte sich zum Ziel, die authentischen Eigenschaften eines Produkts kulinarisch herauszuarbeiten. Er war bekannt für seine sorgfältige Arbeit, sein 3***-Restaurant *Alain Chapel* in Mionnay weltberühmt. Qualität war seine Maxime, seinen Gästen nur das Beste zu servieren. Zu seinen bedeutenden Gerichten zählt das „Ragoût de homard de L'Île de Sein", ein Ragout mit Hummer, Kartoffeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Gemüse.

Der Ort Mougins in der Provence wurde durch provenzalische Küche („La Cuisine du Soleil") von **Roger Vergé** international bekannt. In Zusammenarbeit mit Serge Chollet (siehe Kapitel B, 14) wurden sein Restaurant *Le Moulin de Mougins* und seine Gerichte berühmt. Er bildete herausragende Köche wie Francis Chauveau (siehe Kapitel B, 12), Patrick Henriroux (siehe Kapitel B, 22), Didier Oudil (siehe Kapitel B, 36), Jacques Chibois (siehe Kapitel B, 13) und nicht zuletzt Alain Ducasse aus. „Gâteau de lapin" (Kuchen