

## FLOP JÄNNER | BLÜTENWEIßE WESTE

01. Februar 2010



**Ein Service nach Lust und Laune und ein Koch der lieber seine Honneurs macht, als zu kochen: Das Zwei-Sterne-Restaurant L'Assiette Champenoise ist leider eine Enttäuschung finden Sylvia Petz und Ruth Havel.**

*Das Zwei-Sterne-Restaurant L'Assiette Champenoise liegt in einer Enklave in Tinquieux, einer Vorstadt von Reims in der Champagne. Ein hübsches Anwesen benannt nach dem Gründer Jean Pierre Lallement umgeben von einer weißen Mauer. Außerhalb dieser liegt die Stadt, und wüsste man nicht, dass man sich im Herzen der Champagne befindet, wähnte man sich in Bratislava vor der Wende. Das mit Reims verschmolzene Tinquieux wie auch Reims selbst sind unglaublich hässlich, Plattenbauten, Vorstadtflair und wegen des Straßenbahnbaus bis Mitte 2011 eine Großbaustelle. Allein Reims' Stadtkern ist französisch. Aber den hat man gleich einmal gesehen.*

*Der einzige Grund für die Reise ist also ein gastrosophischer. Champagner trinken und tafeln unter dem Aspekt des sich "Wohlfühlens". Weshalb wir das Lallement gewählt haben, das ein entzückendes Hotel beherbergt. Und vor allen Dingen das L'Assiette Champenoise.*

*Dort angekommen, baten wir in der Bar um ein Glas Jacquesson und eine Kleinigkeit zu essen. Diese stellte sich in Form dreier mini Amuses Gueules fast zeitgleich mit dem Champagner ein. Ein Würfelchen Thunfisch in Sesam, ein Blättchen Salat in einem Schüsselchen aus Oblate und ein mit Foie gras gefülltes Kügelchen. Womit es dann auch getan war. Auf die Bitte nach Essen kamen drei mini Amuses Gueules bestehend aus einem Würfelchen Thunfisch ... Le garçon erklärte beide Male stoisch, was wir vor uns hatten und wie damit zu verfahren sei. Küchenchef Arnaud Lallement, der seit 2002 nach dem Tod seines Vater Jean Pierre alleiniger Chef de cuisine ist und von Alain Ducasse 29-jährig als Fou-Food-Koch geholt wurde, kam mehrmals vorbei, um seine Honneurs zu machen. Äh ...*

*Tags darauf hatten wir einen Tisch im Restaurant reserviert und trafen uns in der Bar zum Aperitif und einem kleinen Häppchen. Woraus dieses bestand? Aus genau diesem Tris vom Vorabend und wieder stoisch erläutert. Schön langsam wussten wir Bescheid. Und auch Arnaud war wieder da. Gut. À table!*

*Zur Auswahl standen drei Menüs: "Tout truffes noirs", "Saveur", "Goût" und ein paar À-la-Carte-Gerichte. Der Einfachheit halber nahmen wir die Trüffel. Was hier nun wirklich erstaunlich war, dass mit der Vorspeise nach und nach jeder vier Teller vor sich stehen hatte. Ob hier das Menü wie in China auf einmal serviert wird? Und nach und nach war wirklich nach und nach. Mal kam ein Kellner mit einem Teller, dann zwei mit zweien und dann wieder einer. Auf den Tellern kalte Cloches, darunter kaltes Essen. Der mit Foie gras gefüllte Raviolo wäre köstlich gewesen, hätte er ein paar Grad mehr gehabt. Der zweihandtellergröße getostete Sandwich, der dazu serviert wurde, war eine Vorspeise für sich und viel zu fett. Und so ging es weiter. Das Bries war vortrefflich, bloß etwas unterkühlt. Und es kam als Ganzes, als Riesentrum, dessen Anblick wenig animierend war. Viel zu viel davon musste den Weg retour antreten. Quel dommage!*

*Der Schweinsbauch vom Pata Negra war pures Fett auf Linsen in einer fade gewürzten dünnen Suppe. Und immer mit dabei zwei tiefe Teller mit viel zu vielen Beilagen. Speisen fast. Trüffel gab es ebenfalls zuhauf. Hier wurde nicht gespart. Dicke Scheiben auf allen Gerichten. Bloß, kein Aroma. Styropor. Dann sehr schräg zum Abschied die "Damenspende": ein Papiersackerl mit Brioche. Fürs Frühstück? Irgendwie eine herbe*

*Enttäuschung das alles. Zwei Sterne für diese Performance?*

*In der Bar saß nebenbei bemerkt Arnaud. In blütenweißer Weste, in der wir ihn auch noch manch andere Male antrafen. Irgendwie hatte man das Gefühl, dass dieser Koch nie kochte.*

*Tags darauf waren wir im Übrigen auf Empfehlung des Hauses Krug in der Brasserie Boulingrin. Großartig. Frischeste Austern, Meeresfrüchte, das beste Beef Tatare, reibungsloser gutgeölter Service von scherzenden Kellern. Genussfreudige Gäste, ein Spektakel. Zu einem Bruchteil dessen, was der Abend davor gekostet hatte. Anders, aber ebenfalls sehr empfehlenswert die Brasserie Flo. Kann es sein, dass man auf die Sterneküche abseits der ganz Großen wie Ducasse in Frankreich gut und gern verzichten kann und sich auf die Brasserien konzentrieren sollte? Die machen wirklich Spaß!*

*Bild: Tourte de Pigeon im Zwei-Sterne-Restaurant L'Assiette Champenoise in der Champagne.*

*© L'Assiette Champenoise*

## INFO

[www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)

[www.boulingrin.fr](http://www.boulingrin.fr)

[www.floreims.com](http://www.floreims.com)

## QUELLE:

[http://www.reiseaktuell.at/top\\_news/top\\_and\\_flop/flop\\_jaenner\\_bluetenweisze\\_weste/](http://www.reiseaktuell.at/top_news/top_and_flop/flop_jaenner_bluetenweisze_weste/)