Christophe Quéant kocht mit Finesse in Le Carmin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 31 August 2023

Mit seinem Namen, der an die Farbe der großen Burgunderweine erinnert, bietet **Le Carmin** von Christophe Quéant eine Ku?che voller Finesse in Beaune.

Der aus der Picardie stammende Christophe Quéant hat viel an den Ufern des Mittelmeers gearbeitet, bevor er sich im Burgund niederließ: „*Ich hatte Sehnsucht nach dem Meer, nachdem ich zwei Jahre auf der Jeanne d'Arc verbracht hatte, einem Schiff auf dem ich, während meines Militärdienstes, kochend zweimal die Erde umrundet habe*,“, erzählt der fu?nfzigjährige Ku?chenchef lachend. So hat ihn sein Lebensweg vom legendären Louis XV von Alain Ducasse in

La Chèvre d’Or von Èze gefu?hrt, bevor er in der Galaxie Loiseau einen Stern fu?r Loiseau des Vignes im Beaune holt, wo er von 2009 bis 2021 kochte. Bei ihm im Carmin (ein Stern im *Guide Michelin*) seit fast zehn Jahren, gesteht er, dass er „*ein Wahlburgunder ist. Ich mache das, was ich liebe und fu?hle mich völlig frei*“, fu?gt er hinzu, um sein kulinarisches Kredo zu beschreiben. Der holzlastige und ultra-zeitgenössische Rahmen des Saals steht in Kontrast mit dem Hause aus der Zeit von Henri IV, in dem das Restaurant untergebracht ist, einige Meter von den Dächern mit glasierten Ziegeln des l’Hôtel- Dieu des Hospices in Beaune entfernt.

Christophe Quéant: Le Carmin © Lucas Muller (Lukam)

Französisch, das ist die Ku?che von Christophe Quéant sicher. Elegant, ohne Ku?nstliches und ebenfalls durchzogen von einer willkommenen Ehrlichkeit. Davon zeugen die ausgefeilten Bonbons aus Entenstopfleber, explosive Hemisphären in Orangetönen, deren Kraft von einem Duo aus Zucchini und Aprikose gemildert wird. Die herbe Intensität des Rosmarins verleiht dem Ensemble einen zusätzlichen Schwung, transportiert es in ätherische Gefilde puren Glu?cks. Auch wenn man die Raffinesse eines gebratenen Hummers mit Eisenkraut und Zitrusnoten zu schätzen weiß, besteht der Höhepunkt des Mittagessens in einer Komposition rund um die Wachtel, einen Vogel, der auf den Karten der Restaurants zu oft zu kurz kommt – zugunsten der omnipräsenten Taube – was sehr schade ist! Festes Fleisch, starker Geschmack, man greift sich ungezwungen, mit den Fingern, einen der karamellisierten Schenkel, bevor man sich mit einem ebenso großen Jubel an die Brust heranmacht. Die Beilage? Kleine knackige Erbsen, die einen Rahmen fu?r einige junge Karotten und Silberzwiebeln bilden. Klassischer ist schwierig. Sogar ein bisschen altmodisch, aber welche Geschmacksnoten, welche Kraft! Und man verlässt das Carmin, mit vor Freude geröteten Wangen, wobei man die Worte eines Hits von Michel Sardou in leichter Abwandlung singt: „*Rot / Wie die untergehende Sonne des Mittelmeeres / Rot / Wie der Burgunderwein in meinem Kopf voller Sterne*.“

Christophe Quéant: Le Carmin © Lucas Muller (Lukam)

Le Carmin liegt in der 4B place Carnot (Beaune). Geöffnet dienstags bis samstags (dienstags mittags geschlossen). Menu zwischen 50 und 178€

restaurant-lecarmin.com