Guide Michelin : Das kleine Rote Buch

Auteur : Hervé Lévy

Date : 2 Februar 2023

Jedes Jahr verleiht der ***Guide Michelin*** seine Sterne: Fu?r die Ausgabe 2023 findet die Zeremonie in Straßburg statt. Wer sind die nächsten Preisträger im Elsass? Ein Antwortversuch.

Die offizielle Zeremonie der Verku?ndigung der Sterne im *Guide Michelin*, die im vergangenen Jahr erstmals außerhalb von Paris in Cognac stattfand, spielt sich 2023 in Straßburg unter der Schirmherrschaft der Europäischen Gebietskörperschaft Elsass und im Namen eines Jahres der Gastronomie statt. Letzteres wird zahlreiche Veranstaltungen bieten – Verteidigung des Terroirs, Weitergabe von Wissen, Überlegungen zum „Gut leben, gut essen“ in der Schule und in Altenheimen, etc. – die die Region in der europäischen Szene als Vorreiter positionieren. Mehr als hundert Ku?chenchefs werden erwartet, fu?r eine Riesen-Zeremonie, die live im Internet u?bertragen wird. Auch wenn die Wege des Kleinen Roten Buchs unergru?ndlich sind, kann man sich im Elsass einige Neuigkeiten vorstellen, nach einer Auflage 2022 mit totaler Funkstille. Poly wagt sich an ein Prognosen-Spiel und verleiht seine Sterne.

Hunter

Einer der großen Ku?chenchefs unserer Zeit, **Olivier Nasti** – vom *Gault&Millau* zum Koch des Jahres ausgezeichnet – entstaubt das Image von Wild mit Meisterhand. Als herausragender Jäger ist der Meilleur Ouvrier de France unter anderem der Schöpfer eines ikonischen Gerichts, dem Hirsch-Tatar mit Kaviar. Wir mögen auch seinen avantgardistischen Geist sehr, der von einem blendenden Foie-Gras- Schnee illustriert wird, einem ekstatischen und bodenständigen Wirbelsturm, der sich mit einer Fru?chtebrot-Creme und einigen Splittern Bergkäse amu?siert.

© Anne-Emmanuelle Thion

La Table d’Olivier Nasti (Kaysersberg)
lechambard.fr

Dukes

In einem hunderte Jahre alten Haus installiert, das Ettore Bugatti errichten ließ, bietet diese Einrichtung eine charmante Dekoration in der sich wertvolle Kristalle – Baccarat im Sommersalon und Lalique im Wintersalon –, schicke moderne Möbel und Werke von Charles Spindler mischen.

Sensibilität, Sanftheit, Klassizismus sind die Worte, die am Besten die Ku?che von **Nicolas Stamm-Corby** beschreiben. Mit **Serge Schaal** im Saal ist das Duo ein echter Fahnenträger der Region, die perfekte Inkarnation des elsässischen Geistes des 21. Jahrhunderts.

© Aline Gerard

La Fourchette des Ducs (Obernai)
lafourchettedesducs.com

Mr. Natural

Frontal und nah an der Natur, roh ohne brutal zu sein, entfaltet sich die Ku?che von **Jérôme Jaegl**e mit Blu?ten von Finesse. Man denke an einen Sellerie, der zweieinhalb Jahre konserviert wird, um seine ganze Pracht zu entfalten, oder an eine Vielfalt von Pflanzen – zwei pro Gericht, das ist die Regel – die unsere Sinne beflu?geln.

© Julie Limont

Alchémille (Kaysersberg)
alchemille.alsace

Entdeckung

Das Paar, das **Jeanne Satori** und **David Degoursy** bilden, ist der aufsteigende Stern des Elsasses: Ihr 2021 eröffnetes Etablissement ist eine leidenschaftliche Hommage an die Handwerker. Die Liste der Produzenten, mit denen sie arbeiten ist unglaublich… Zwei Kreative des Regionalen, die alles rund um die Gastronomie des 21. Jahrhunderts verstanden haben!

© Mike Weiss

de:ja (Strasbourg)
deja-restaurant.com

Rococo

Schick und Schock. Das Restaurant in dem **Cédric Kuster** seine Gäste auf perfekte Weise empfängt, ist ein edles kleines Haus, in dem sich die Ku?che von **Jean Roc** entfaltet, dem Meister der zeitgenössischen Allianzen, die mit Traditionen spielen.

© Paola Guigou

La Casserole (Strasbourg)
la-casserole.fr

Guth ist gut

Yannick Guth, gleichzeitig Koch und Sammler, bietet eine naturnahe Ku?che in seiner Ferme-Auberge an, die in einen reinrassigen und holzigen Kokon verwandelt wurde, in dem die Sinfonie des Waldes gespielt wird.

© Benoît Linder

Auberge Chez Guth (Steige)
auberge-chez-guth.fr

Im Palais de la Musique et des Congrès (Straßburg) am Montag den 6. März

guide.michelin.com – alsace.eu