Jean-Yves Schillinger lädt in Colmar zu einer Geschmacksreise ein

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 August 2024

Der reisende Koch Jean-Yves Schillinger bringt die Welt auf die Teller, u?ber denen zwei Sterne im Guide Michelin strahlen. Besuch in Colmar, bei **JY'S**.

Von Bartholdi in einer Bronzeskulptur verewigt, thront Armand Joseph Bruat (1796-1855) unerschrocken im Zentrum eines Beckens, in dem die Allegorien der Erdteile installiert sind, die der Admiral bereiste – Asien, Afrika, Ozeanien und Amerika. Als fast obligatorische Passage, um ins JY'S zu gelangen, das seit 2020 im Zentrum des Parks Champ-de-Mars installiert ist, ku?ndigt das

Monument die Gastronomie von Jean-Yves Schillinger an, die von einem lebendigen Strom aus der ganzen Welt bewässert wird, mit den Vereinigten Staaten und Asien an der Spitze: „*Ich war nie sehr regionalbezogen. Die elsässische Ku?che? Andere machen sie besser als ich*“, sagt der Herr des Hauses, der Ende des vergangenen Jahrhunderts einige Jahre in New York arbeitete, wo er Destinée und dann Olica eröffnete. In einem zeitgenössischen Rahmen, man könnten sich im Big Apple wähnen, zwischen der offenen Ku?che und den Werken von Charles Fazzino – *One World… The Circle of Life*, einer Pop-Reliefvision des Planeten – oder Steve Chaudanson, von dem ein Hai durch die Luft schwebt, was komischerweise an die Ikone von Damien Hirst erinnert.

Wenn der bretonische Hummer, der in einer Cona-Kaffeemaschine gegart wird, ein Klassiker des Hauses – oft kopiert, nie erreicht – regelmäßig u?berarbeitet wird, ist die gesamte Karte dementsprechend, sehr fusion food: „*Ich hasse die erstarrten Ku?chen. Die Gerichte wechseln oft* “, erklärt Jean-Yves Schillinger. Er lehnt Kommunikation und Storytelling ab, präsentiert Teller, die fu?r sich selbst sprechen, wie ein Gravlax von der Goldbrasse mit Dill, eine Komposition, die in einer großen geometrischen und geschmacklichen Einfachheit aufgebaut ist. Sie tritt dank eines explosiven Duos in eine neue Dimension ein: Das grelle Gelb einer Kimizu-Soße, zart und essighaltig, trifft mit Karacho auf eine tiefgru?ne Mayonnaise mit Algen und die frische Brillanz einer Salsa Verde. Ein wenig so als ob Japan auf die Bretagne und Mexiko träfe: Dynamit im Mund! Unser Herz schlägt auch fu?r eine weitere Kreation, die unter einer transparenten Glocke präsentiert wird. Einmal hochgehoben entfalten sich delikate Spiralen rund um den Tisch, sowie ein starker Geruch von… Cannabis. Es ist die Blu?te der Pflanze, die fu?r die Räucherung eines Barschs mit knusprigen Schuppen benutzt wurde, die mit Zitrusfru?chten lackiert wurden. In Begleitung einer mit Grand Marnier glacierten Rote Beete und eines schön säuerlichen Kumquat-Confits, badet der unglaublich zarte Fisch in einer Soße mit den Gewu?rzen der Welt. Ein *Bel Ouvrage* („Schönes Werk“) wie der gleichnamige Wein vom Weingut Laureau – 100% Chenin Blanc, ein Wunder aus Anjou – der ihm Gesellschaft leistet.

JY’S liegt in der 3 allée du Champ-de-Mars (Colmar). Sonntags und montags, sowie dienstagsmittags geschlossen. Menu von 89 bis 250€

jean-yves-schillinger.com

> Ganz im Geiste des JY’S, ist die Bistro-Ku?che im Bord’eau in der 17 rue de la Poissonnerie. Zwischen 51 und 74€