Logan Laug: die Vogesen auf dem Teller

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Oktober 2023

Die in den Vogesen verankerte Ku?che von **Logan Laug** treibt im Herzen von Saint-Dié-des-Vosges anmutige Blu?ten.

Ein sehr gefu?llter Lebenslauf hat Logan Laug bis in das Haus gebracht, das nun seit 2019 seinen Namen trägt. Als Enkel von Hoteliers und Gastronomen ist unser Mann ein Koch, der „*die Gastronomie in seiner DNA*“ trägt – mit Stationen in prestigeträchtigen Häusern wie dem Château d’Adoménil – und gleichzeitig ein Unternehmer mit einem Diplom der EM in Straßburg, der an der Spitze einer Gruppe steht, zu der das Spa-Hotel in Pierre-Percée und ein traditionelles Haus in Gérardmer gehören. Nachdem er die Bistronomie in Colmar im Frichti’s zwischen 2010 und 2016 ausprobierte, oder die Geheimnisse hochwertigen Street- Foods erkundete, steht er nun, mit 36 Jahren am Herd eines Restaurants, in dem sich seine Ku?che in ihrer ganzen Fu?lle ausbreitet: Seine anfängliche Faszination fu?r die Fusionsku?che, als er Jean-Yves Schillinger und Jean-Georges Klein bewunderte, ist nun einer Konzentration auf seine Region gewichen und sein Modell ist Jean-Luc Brendel, Sternekoch in Riquewihr und Anhänger der „komplexen Einfachheit“, der schwierigen Kunst schlichte Gerichte mit einer anscheinenden Offensichtlichkeit zu kreieren, die von raffinierter Technik unterstu?tzt werden: „*Er hat ein riesiges Talent und ein großes Herz*“, fasst Logan zusammen.

Eine Zeremonie eröffnet das Essen: Einige Tropfen von ätherischem Öl (Mix aus Ingwer, Zitrus und Pimpinelle) werden auf die Handgelenke der Gäste aufgetragen, bevor ihnen ein parfu?miertes Wasser mit Melone, Zitrone und Orange serviert wird. Ein doppeltes Ritual, das den Übergang in eine Welt voller Harmonie markiert… Ein Glas Fointillant – ein genialer Perlwein aus

Berg-Heu, der von Les Cuvées vosgiennes in La Bresse produziert wird – eröffnet den Ball. Dann beginnt eine lebhafte Partitur, deren Schmuckstu?ck eine explosive pflanzliche Komposition ist: Zucchini, gru?ne, rote oder gelbe Tomaten, Spinat… verbinden sich zu einer bunten Sphäre, in der die Geschmacksnoten aufeinandertreffen und eine Orgie von gewaltiger Verfu?hrungskraft kreieren. Ebenso verhält es sich mit einer Taube aus der Region, die perfekt gegart ist, die in einem Rahmen tanzt, in dem die Erbsen mit dem Wasabi – einem Überrest seiner Fusions-Experimente – sprechen, oder einer erstaunlichen Verbindung zwischen Kohl, Feige, Nuss und Ziegenkäse. Das Ganze ist anders als gewohnt, im positiven Sinne und verleitet uns zu der Annahme, dass Logan im kommenden Jahr einen Stern im Guide Michelin ergattern könnte und in die Fußstapfen des – heute leider verwaisten – Stanislas treten wu?rde, der letzten Adresse mit dieser Auszeichnung in Saint-Dié-des-Vosges , die ihn 1988 verlor. „*Ich denke nicht jeden Morgen beim Rasieren daran, aber…*“ fasst der Chefkoch zusammen, der nachdenklich den Satz unvollendet lässt. In diesem Moment sagt sein Blick alles.

© Maxime Vardax

Das Restaurant Logan Laug liegt in der 7 rue du 11 novembre 1918 (Saint-Dié-des-Vosges). Geöffnet Mittwoch bis Sonntagmittag. Menu von 29 bis 90€.
loganlaug.fr