Restaurant Girardin: Minimalismus im Zeichen des Geschmacks

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 Juni 2023

Das in La Maison des Têtes in Colmar gelegene **Restaurant Girardin** erkundet eine Gastronomie, in der der Minimalismus im Zeichen des Geschmacks steht.

In der winzigen Ku?che von La Casserole hatte Éric Girardin dreizehn Jahre lang Wunder verbracht: Nachdem er die Einrichtung in Straßburg im Jahr 2015 verließ, hat er sich in einem der architektonischen Schmuckstu?cke Colmars installiert, La Maison des Têtes, einem Wohnhaus aus der Renaissance, das mit 106 Köpfen verziert ist. Fratzenhafte Masken, die an das antike Theater erinnern, bizarre Kreaturen, die an ein schreiendes Teufelchen denken lassen, ein nobler Bartträger mit furchtlosem Aussehen, der von Trauben und Fru?chten umrahmt wird… Der autodidaktische Ku?chenchef – der im Bateau Ivre in Courchevel Sommelier war und dort „*seinen Gaumen schärfte*“ – entwickelt ein minimalistisches kulinarisches Kredo, das ab 2017 von einem Stern im Guide Michelin belohnt wird. „*Am Anfang habe ich sehr viele Dinge auf den Teller gebracht. Um Freude zu bereiten. Nach und nach sind meine Kompositionen schlichter und leichter geworden*“, fasst er zusammen. Heute antwortet ihre Schlichtheit auf einen Rahmen, in dem die Reinheit eines eleganten Weißtons kaum von luftigen Wandleuchten aus geblasenem Glas gestört wird. „*Ich versuche das Maximum aus jedem Produkt herauszuholen, um so tief wie möglich in seinen Geschmack einzutauchen*“, setzt der Ku?chenchef fort, der ein Anhänger von Gemu?se ist und sich wu?nscht, dass „*Fleisch oder Fisch zur Beilage des Gerichts werden, und nicht umgekehrt*“. Bei ihm ist das Gemu?se der Star, wie bei einem Lammschulter-Confit und gebratenem Lammru?cken – das mit Karotten herumtollt: „*Ich mache keinen Bratensaft, sondern einen Karottensaft mit Minzöl, fu?r einen Twist voller Frische*“, fu?gt Éric hinzu, der mehrere

Häppchen konzipiert hat, die dem Publikum beim Konzert Moussorgski / Khatchatourian des Festival international de Colmar serviert werden. „*Ich liebe die Vibrationen eines Orchesters, die mir unter die Haut gehen. In meinen Kreationen habe ich versucht die Musik zu begleiten, in Einklang mit dem Rhythmus und der Substanz der Partition zu sein*“, fasst er zusammen.

Restaurant Girardin © Grégory Massat

Dieses Lob der Einfachheit findet sich in der historischen Brasserie wieder, die an das gastronomische Restaurant angrenzt. In einem Dekor von schöner Harmonie, in dem einige zeitgenössische Tupfer die alte Holztäfelung hervorheben, zwischen Holzofen und bunten Glasfenstern, entfaltet sich eine Ku?che fu?r Schlemmer. Davon zeugt eine perfekte Pastete im Krustenteig. Man schmilzt dahin fu?r dieses Mosaik, das auf der Zunge zergeht, eine Variation von Rosatönen, gespickt mit dem Gru?n einiger Pistazien. Die Hechtknödel sind ebenso verfu?hrerisch: Rechtecke voller Finesse und Zartheit, die uns in ätherische Gefilde entfu?hren, in denen Spinattriebe einen jubelnden Walzer mit einer Riesling-Soße tanzen. Und man verlässt das Haus mit einem breiten Lächeln auf den Lippen, wie jenes einer pausbäckigen Putte, die auf der Fassade zu sehen ist.

© Grégory Massat

Das Restaurant Girardin liegt in La Maison des Têtes, 19 rue des Têtes (Colmar). Dienstags bis samstags ausschließlich abends geöffnet. Einheitsmenu zu 155 €.

maisondestetes.com

> Die historische Brasserie ist dienstags bis samstags geöffnet. Mittagsmenu (außer samstags) zwischen 22,50 und 26,50€.