Vivien Sonzogni verführt mit seinen Gerichten in La Table du Grapiot

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 November 2024

Seit Juni steht Vivien Sonzogni am Herd der **Table du Grapiot** im Jura, mit dem festen Ziel eines Sterns im Guide Michelin 2025.

Weinberge wie Wasserfälle, die zu den berühmtesten in Europa gehören: Einen Steinwurf von Arbois entfernt, empfängt Pupillen (wo insbesondere Julien Mareschal, im Domaine de la Borde arbeitet, oder Emmanuel Houillon, der auf den legendären Pierre Overnoy folgt, der von nun an ein ruhigeres Leben führt) eine vielversprechende Adresse. Vor Kurzem hat Vivien Sonzogni sich in der Tat in La Table du Grapiot niedergelassen. Dieser in Dijon geborene Sohn der Haute-Saône hat in den besten Häusern gelernt, vom Château de Germigney in Port-Lesney bis zum Parc de Besançon, dem er eine schöne Persönlichkeit verliehen hatte, nachdem er ihn im Jahr 2020 eröffnete. Der junge Dreissigjährige mit vielfältigen Vorbildern – Paul Bocuse, Joël Robuchon, „*für die Gründlichkeit*“, oder auch Yannick Alleno –, versichert eine „*Küche der Erinnerungen zu praktizieren. Ich erinnere mich an Schlüsselmomente meines Lebens und versuche sie zu rekonstruieren um eine neue Interpretation von ihnen zu präsentieren, damit sich jeder lange daran erinnert*“, wie bei einem seiner Desserts, dessen Name keinen Zweifel lässt: *Souvenir d’enfance* (Kindheitserinnerung) wirft einen zeitgenössischen Blick auf den Grießbrei mit Milch seiner Mutter.

Was den Rest angeht, sind seine Teller im französischen kulinarischen Kulturerbe verwurzelt, mit einem starken Hang zum Jura, selbst wenn sie manchmal mit asiatischen Erinnerungen bestreut sind, Referenz an eine Erfahrung im Caprice (Hong-Kong), eine der schönsten Adresse Asiens. Seine Küche mit starker Identität entfaltet sich in einem (ein wenig zu) nüchternem Rahmen und könnte eine Klassiker der Regionals Flaggschiff nehmen, denn das Bressehuhn erreicht hier Höhepunkte, erinnert an die Sensibilität von Jean-Paul Jeunet *himself*, zwischen absolutem Genuss der Soße mit Vin Jaune, radikaler Zartheit des pochierten Filets und Geschmacks-explosion der gepressten Keulen. Einige Morcheln und die pfeffrig-anisartigen Noten des Estragons komplettieren diese Neuinterpretation eines Klassikers. Woanders versteckt eine Concaillotte-Espuma herrlich weiche Schnecken in einer Zubereitung die er von „*[s]einer Schwiegermutter*“ übernommen hat, der eine luftige Stulle mit frischen Kräutern eine unumgängliche Leichtigkeit verleiht. Eine ähnliche Funktion hat eine zitronige Mayonnaise in Begleitung einer Handvoll Hummer- Würfel. Ein teuflisch knackiger Bohnensalat – eine diskrete Hommage an Paul Bocuse, der seine Kunst Mitte der 1960er Jahre mit einer solchen Komposition revolutionierte – rundet ein höchst graphisches Ensemble in Form einer Variation zum Kreis ab. Die Sache ist klar: Vivien Sonzogni jagt den Stern. Und dieser sollte ihm nicht entkommen...

La Table du Grapiot liegt in der 3 rue Bagier (Pupillin). Geo?ffnet dienstags bis samstags. Menu zwischen 38€ und 94€