

Jean-Louis Nomicos – ein Verführer aus Paris



Der Kochkünstler Jean-Louis Nomicos bringt etwas Glamour von Paris nach Zürich.

PD

Hon. Sie war einst ein legendäres Lokal für Zürich, die Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard. Caspar E. Manz war ein Pionier in Sachen Seafood in Zürich, und wie bei allen erfolgreichen Pionieren zog der Erfolg viele Konkurrenten an. Heute ist die Hummer- und Austernbar das einzige bedeutende Lokal, das dem «St. Gotthard» geblieben ist, und es gilt immer wieder neue Ideen zu suchen, um im Konkurrenzkampf zu bestehen. Auf dieser Suche wurde man in Paris fündig, ebenfalls in einem altherwürdigen Traditionslokal, das seinerseits seinen Weg in die zeitgemässe Gastronomie suchen musste: dem «Lasserre», dem Gourmetempel an der Avenue Franklin Roosevelt.

Neuer Kochstil im «Lasserre»

Wie das «St. Gotthard» in Zürich hat auch das «Lasserre» in Paris eine fast erdrückend wirkende Vergangenheit: Alles, was Rang und Namen hatte, kehrte bei René Lasserre ein. Wenn auch sein Stern erst in den Nachkriegsjahren aufging, knüpfte er mit seinem klassischen Dekor und vielen Bezügen zur Belle Epoque tief in der Geschichte der Seine-Stadt an, und mit einer prominenten Klientel schrieb er selbst bald Geschichte: Dalí, Dany Kaye, Eddy Constantine, Jeanne Moreau, Romy Schneider, Audrey Hepburn und Michel Simon pflegten im «Lasserre» zu essen.

Heute steht Jean-Louis Nomicos im «Lasserre» am Herd und verwöhnt die illustren Gäste unserer

Zeit mit einem neuen Kochstil. Daneben nimmt er sich Zeit, regelmässig nach Zürich zu kommen, um die Köche zu coachen, die er hier dem «St. Gotthard» «ausgeliehen» hat. Wir haben ihn verschiedentlich getroffen und beim Kochen beobachtet. Anfänglich machte der Stil des Hauses Mühe – vielleicht war die Umsetzung von Nomicos' Ideen noch nicht wirklich gelungen –, dann aber übernahm Philippe Alloin in Zürich das Zepter als Küchenchef – und gemeinsam adaptierten sie die Gerichte so, dass sie hier Akzeptanz fanden. Einerseits ist Nomicos ganz der klassischen Küche verpflichtet – er schwärmt von einer Beurre blanc mit Schalotten in einem Pfännchen, und wir probieren mehrfach davon –, andererseits aber strebt er von dieser sicheren Basis aus immer nach Neuem. Im Nu zaubert er mit einem in der Pfanne angezogenen Lauch, einigen nur auf einer Seite gebratenen Jakobsmuscheln, einigen frischen, in Stücke geschnittenen Austern und einem Löffelchen Kaviar von in der Sologne gezogenem Stör ein paar ziemlich verrückte Häppchen. Es versteht sich, dass der Ästhetik beim Anrichten eine grosse Bedeutung beigemessen wird.

Der Kochkünstler aus Paris ist ein charmanter Mann. Er kann vieles, und er überzeugt einen selbst von Dingen, denen man vorerst mit Skepsis begegnet ist. In diesem Sinne ist er nicht nur Coach, sondern auch ein bisschen Missionar und Verführer, und er bringt mit seinem Stil auch etwas Glamour von Paris nach Zürich.