Seine Küche

Gilles Varone wollte sie offen gestalten, wie ein Schauspiel, das er anbietet und in 5, 6 oder 7 Akten aufführt. Er und seine Brigade arbeiten vor den Gästen.

LOGENPLATZ IN EINER DENKWÜRDIGEN SHOWKÜCHE

Gilles Varone und seine Brigade haben ihr neues Restaurant bezogen. in Saint-Germain mit einem Konzept, das dem Sternekoch seit vier Jahren im Kopf herumschwirrte: eine zum Saal hin offene Küche, die die Sinne verwöhnt. Ein Besuch.

TEXTES DIDIER CHAMMARTIN
PHOTOS HÉLOÏSE MARET
ÜBERSETZT DCG-CONSULT

In der Rue du Stade 5 in Saint-Germain ist alles neu. Man musste bei Null anfangen, um seine Wünsche zu verwirklichen. „*Es ist so, dass alles von A bis Z durchdacht werden musste*“, erklärt Gilles Varone. Der Sternekoch hatte diese Idee seit fast vier Jahren in seinem Kopf, seine Küche zu öffnen, um seine Leidenschaft zu teilen und auch verständlich zu machen. „*Bei Petrus by Gordon Ramsay in London hatten wir einen Tisch in der Küche, an dem wir die Gerichte direkt servieren konnten. Dieses Konzept gefiel mir. Als ich während des Covid-19 als Heimkoch tätig war, habe ich gesehen, dass die Leute diesen Kontakt mochten.*“ In Chandolin ging Gilles Varone von Tisch zu Tisch, um dem Teller den letzten Schliff zu geben oder ein Produkt zu erklären. In Saint-Germain wird der Chefkoch sein Vergnügen nicht schmälern, sondern noch einen Schritt weiter gehen. Wenn er ein Motto hätte, wäre es das: „Weiter gehen!“.

VOM TRAUM ZUR WIRKLICHKEIT

Um diesen Traum zu verwirklichen, haben Gilles und seine Frau Letizia professionelle Hilfe in Anspruch genommen, das Büro 3D architectes, und mit Hilfe der Firma Gemmet Handels Ag in Brig, wo man bis ins kleinste Detail an ihren Wünschen feilte eine Marrone-Küche entworfen. Präzision verpflichtet, in der DNA des Kochs verankert, genauso wie die Strenge und Akribie. Ausstattung, Zubereitungsbereich, Kochbereich Anrichtebereich und Abstellbereich die nach zwei Seiten offene Küche, funktional und ästhetisch, ermöglicht dem gesamten Saal live bei der Zubereitung der Gerichte für ein olfaktorisches und visuelles Erlebnis dabei zu sein. Alles wird gezeigt: die Gewürze, die verwendet werden, das zubereitete Fleisch, die Saucen werden gerührt oder Gemüse und Obst geputzt. Mehr als ein Vertrauensverhältnis mit dem Kunden, sondern der Wille, etwas zu teilen, der hier vorherrscht. „*Ich komme gerne an den Tisch, um den Spargel von Raphaël Bianco zu präsentieren, einen Kombucha, den wir selbst hergestellt haben. Diese offene Küche ist ein weiterer Schritt mehr in Richtung des Teilens einer Leidenschaft.*“

SIE INVESTIEREN SEHR VIEL
HERZBLUT & LEIDENSCHAFT

Logenplatz in einer denkwürdigen Showküche

Vor den Gästen wie Schauspieler die ihre eigene Rolle leben, amtieren die Köche. „*Mit dieser Küche möchte ich den Menschen bewusst machen, dass es Arbeit gibt, und dass Leidenschaft Zeit braucht. Die Suche nach lokalen Produkten ist wichtig zum Beispiel*“, ergänzt der Koch.

Von Chandolin bis Saint Germain wurde der Service von 20/25 auf 35/40 Plätze erhöht, von Donnerstagabend bis Sonntagmittag. Die Formel bleibt gleich, ein Menü mit 5, 6 oder 7 Gängen nach Wahl, die bestellt werden können mit einer Kombination aus „Speisen und Wein“ oder „Speisen und Saft“. „Saft“ für diejenigen, die keinen Alkohol konsumieren, „*Selbstgemachte Säfte*“, sagt Gilles Varone.

In dem Raum mit „nordischem“ Ambiente, „minimalistisch“, hat das Ehepaar Gegenstände aufgestöbert, z. B. Michelin-Statuetten, Wörterbücher, um die Atmosphäre gemütlich und entspannt zu gestalten. Auf den Tischen die Untersetzer, Flaschenuntersetzer, Butterdosen, die Speisekarten und die Taschenauflagen hergestellt von den Saint-Hubert-Werkstätten. „*Das lag uns am Herzen und entspricht einer verantwortungsvollen Ethik*“.

DIE REGION AUFWERTEN

Die Dekoration präsentiert auch die Produkte, die im Restaurant verwendet werden. Auf den niedrigen Tischen, Gläser, die mit Tannenknospen gefüllt sind, Gurken und anderen Kräutern, die Gilles Varone im Wald sucht. „*Das Selbstgepflückte ist Teil der Karte mit Blumen und Kräutern, die auf den Höhen von Savièse gepflückt werden, Knoblauch in Vérossaz, die Tannenknospen, der Holunder.*“

Der Wunsch, das Walliser Terroir aufzuwerten, liegt dem Savieser wirklich am Herzen. „*Ich forsche viel nach Rezepten von früher, wie das Sii de Savièse zum Beispiel, ein Rezept auf der Basis von Roggenbrot mit Dôle und das man mit Rosinen als Nachtisch und einer säuerlichen Sahne. Es war wirklich das Rezept der armen Winzerleute, dass wir in diesem Jahr im Winter vorgestellt haben! Es gibt auch die Tarte de Savièse aus dem Ofen. Die Idee ist, das kulturelle Erbe zu verarbeiten. Unsere Kunden sollen sagen: „Das sind die Dinge, die wir uns wünschen. Das sind Dinge, die uns ansprechen, und es gibt etwas Modernes!*“

Um uns das Wasser im Mund zusammenlaufen zu lassen, sagt Gilles Varone: „*Der weisse Spargel aus dem Wallis, der mit geräuchertem Heu gekocht und mit Vogelmiere kombiniert wird. Vogelmiere, einem Unkraut, das man normalerweise entfernt, verheiratet mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont, Balsamico-Essig und einer Sauce Hollandaise, Erbsen mit Muscat-Sauce und Zanderfilet aus den Alpen, Lamm aus Champéry, verziert mit fermentiertem Bärlauch.*“

In der Zwischenzeit ist in der Küche die Brigade an der Arbeit, die Worte des Küchenchefs vermischen sich mit den Gerüchen und machen Lust, alles zu probieren!

> *„Wenn Sie bei uns ankommen, versuchen wir, Sie in unsere Welt zu versetzen. Sie vergessen zu lassen, dass Sie gekommen sind, um einfach nur zu essen, sondern um Ihnen etwas Besonderes zu bieten“.* Gilles Varone

Profil

VOM WALLIS NACH LONDON UND ZURÜCK

Gilles Varone absolvierte seine Lehre zunächst an der Suva, bevor er nach England flog. Heute ist die Küchensprache Englisch, und die Brigage besteht aus seinem von London aus aufgebauten Netzwerk, das zunächst zu Anton Mosimann, einem echten Star in Großbritannien, und dann zu Petrus By Gordon Ramsay führte. Gilles Varone wurde von The Craft Guilds of Chefs mit der höchsten Punktzahl in der 15-jährigen Geschichte dieses Wettbewerbs zum besten jungen Koch des Landes gekürt und erweiterte seine Kenntnisse bei mehreren Michelin-Stern-Köchen (Trivet von Jonny Lake und Le Bibendum von Claude Bosi). Nach seiner Rückkehr in die Heimat wurde Gilles Varone nach nur drei Monaten Eröffnung seines Restaurants in Chandolin (Savièse) vom Gault & Millau 2023 zur Westschweizer Entdeckung des Jahres gekürt.

Heute hat er sich einen Michelin-Stern und 15 Punkte im Gault&Millau verdient. Und er ist noch lange nicht am Ende seines Weges angelangt. Immer weiter und weiter! „Und höher!“, lächelt er.

Das Sammeln ist laut Gilles Varone ein integraler Bestandteil der Küche, da er den wilden Knoblauch in Vérossaz aufspürt und ihn hier nach der Fermentation präsentiert.