Le Charlemagne von Laurent Peugeot, eine Brücke zwischen Burgund und Japan

Auteur : Hervé Lévy

Date : 24 Dezember 2019

Inmitten der Weinberge stellt Le Charlemagne, das Flaggschiff von Laurent Peugeot, eine Brücke zwischen dem Burgund und Japan dar.

Ein schlichter Dekor, mit Tendez zum Zen: Unweit von Beaune (Côte d'Or) möchte der Japanliebhaber Laurent Peugeot, dass die Gäste „*überrascht sind wenn der Teller vor ihren Augen auftaucht und beim ersten Bissen sprachlos bleiben*." Gemeinsam mit seinem Küchenchef, dem sehr jungen und extrem talentierten Jordan Prot, bietet er einen grenzenlosen Ausflug an, indem er fruchtbare kulinarische Mischungen erfindet, die bis 2018 mit einem Stern ausgezeichnet waren, den er in der kommenden Auflage des *Guide Michelin* gewiss wiedergewinnen wird. Die wie ein Manga präsentierte Karte gibt den Ton an. Der Teller ist im gleichen Geist gestaltet, mit kühnen Verbindungen wie jener eines Zanders aus dem Doubs, dessen Filet von intensiver Finesse mit einer Goma-Dare-Soße (Soja und Sesam) und gegrillten Frühlingszwiebeln sowie jungem Lauch serviert wird. Die Gerichte sind Knaller, bieten eine komische Reise, bei der der Gast verführt wird, so dass er glücklich, *Lost in translation*, zwischen zwei Welten schwebt, in denen sich Beaufort auf elegante Weise mit Chips aus schwarzem Reis vereint und Reh Tofu verführt. Banzai!

Prev
1of7
Next

Le Charlemagne, 1 rue des Vergelesses (Pernand-Vergelesses). Dienstags und mittwochs geschlossen.
Menüs von 39 bis 115€

lecharlemagne.fr

Prestigeabend (mit der Teilnahme von Philippe Prost, dem Botschafter der Maison Bouchard), am Donnerstag den 5. Dezember (150€)