Château de Courban: Begegnung mit dem Chefkoch Nicolas Thomas

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 Juni 2023

Der ehemalige Musiker Nicolas Thomas arbeitet seit einigen Monaten im **Château de Courban**. Begegnung mit einem talentierten Koch, der das Violoncello gegen den Herd eingetauscht hat.

An der Grenze zwischen dem Burgund und der Champagne, in einer Landschaft, in der sich die Felder endlos erstrecken, ist Courban ein Hafen der Ruhe. Als familiäres Haus beherbergt das Schloss, das ein charmantes Hotel ist, ein Restaurant, das von einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde, in dem Nicolas Thomas seit Anfang März arbeitet. Der junge Vierzigjährige hat seine Karriere als Cellist begonnen. Dem Absolventen der Konservatorien von Toulouse und Zu?rich, wo er bei Raphael Wallfisch studierte, stand eine schöne Karriere bevor, mit Engagements im Orchestre national du Capitole de Toulouse, zur Zeit von Plasson, dann Sokhiev. Mit 25 Jahren die Offenbarung, als er die Ku?che von Frank Renimel im Restaurant En Marge in der Nähe von Toulouse entdeckt: „*Ich hatte mich nicht geirrt mit der Musik, aber ich fu?hlte, dass ich woanders etwas Besseres zu tun hatte*“, amu?siert er sich um seine „*Erweckung zu beschreiben. Ein Begriff, den ich jenem der Umschulung vorziehe*.“ Er legt seinen Bogen nieder. Macht schnell eine Ausbildung. Eröffnet sein Restaurant La Promenade im Jahr 2012, vor den Toren der „Ville Rose“, wo er 2018 den Stern erkocht.

Château de Courban © Christophe Fouquin

Voller Finesse stellt die Partition, die er von nun an spielt „*bescheidene Produkte in den Vordergrund, um es den Gästen zu ermöglichen, ihren gesamten Geschmackssinn wiederzuentdecken*“, fasst Nicolas Thomas zusammen. Ein scharfer Sinn fu?r die Kunst und ein schöner Instinkt, gekreuzt mit einer sicheren Technik, die er im Laufe der Jahre erworben hat, bilden den Rest. Die Sinfonie beginnt mit einer schlanken Umsetzung, einer Sonate fu?r weißen Spargel und Sirup von Pflaumen-Blu?ten, in dem einige Zitrusfru?chte, Pistazienpu?ree, bunte Blu?mchen und Kräuter einen Rahmen bilden, dessen graphische Perfektion mitnichten dem geschmacklichen Gleichgewicht schadet. Anschließend bleibt man sprachlos bei einem „pflanzlichen Augenblick“ bei dem Kohlrabi und Tonkabohne einen Strudel bilden, in dem die Erde Echos von geschnittenem Heu verströmt, die die Gäste in *Tout un monde lointain* (Eine ganze ferne Welt) entfu?hren… Eine Komposition mit mysteriöser und betörender Verfu?hrungskunst, perfekt gelungen, die unserer Meinung nach, den zweiten Stern verdient. Ebenso verhält es sich mit einer bei niedrigen Temperaturen gegarten Forelle, deren Fleisch zahlreiche Aromen freigibt, während die Beilage – gru?ner Spargel und Colatura-Bouillon, der Sardellen verherrlicht – mit genialen Dissonanzen spielt und im Mund explodiert. Das erinnert an die Worte von Pierre Boulez: „*Ich liebe die Virtuosität, nicht die auffällige Virtuosität, sondern die Virtuosität, bei der man die*

Gefahr spu?rt, bei der man sich einer Grenze nähert, wo man sich sagt „Wird das schief gehen oder nicht?“ Ich habe die Virtuosität immer in dem Sinne genutzt das Unmögliche zu erreichen.“ Und man erinnert sich daran, dass der Komponist mit *Messagesquisse* eine der spannendsten Seiten fu?r Violoncello des 20. Jahrhunderts geschrieben hat.

Château de Courban © Christophe Fouquin

Das Château de Courban liegt in der 7 rue du Lavoir (Courban). Jeden Abend geöffnet sowie sonntags mittags. Menu von 79 bis 145€.
chateaudecourban.com