Fabien Mengus, Chefkoch im L'Arnsbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 Februar 2023

Im Herzen der Nordvogesen entfaltet sich seit 2016 die delikate Kunst von Fabien Mengus in **L'Arnsbourg**. Besuch beim Chefkoch in Baerenthal, einen Steinwurf von seiner Geburtsregion, dem Elsass entfernt.

Er ist einer der diskretesten Köche der Region: Fabien Mengus hat rund fu?nfzehn Jahre im Cygne in Gundershoffen verbracht – zunächst im Schatten von François Paul, dann, ab 2011 im Licht von zwei Sternen im Guide Michelin –, bevor er die gastronomische Institution L'Arnsbourg u?bernahm, inmitten des „Glaser-Landes" – Meisenthal oder Saint-Louis-lès-Bitche sind direkt nebenan. In sechs Jahren hat der junge Vierzigjährige, mit seiner Ehefrau Laure – einer fröhlichen und zuvorkommenden Gastgeberin – der „*von einem unbeschriebenen Blatt ausgegangen ist*" seine Wette gewonnen. „*Wir haben versucht es jeden Tag ein bisschen besser zu machen. Heute haben wir uns den Ort angeeignet*." Und der Ankauf des Hotels im Jahr 2018, einer Insel von

eleganter Zeitgenössigkeit, wenige Schritte vom Restaurant entfernt, das ein wahrer Balkon zum Wald hin ist (die Aussichten auf den Forst von den Zimmern aus sind charmant), hat sicherlich dazu beigetragen. Während der Ku?chenchef nicht sehr gesprächig ist, sind seine Kompositionen von einer starken Ruhe geprägt, außergewöhnlich ausdruckstark und von einer großzu?gigen Poesie getränkt, die fu?r ihn sprechen: „*Man sieht die Seele einer Person an den Tellern, die sie komponiert*“, bestätigt jener mit einem Lächeln, der nur einen Stern im Guide Michelin hat, mit völliger Sicherheit aber das Doppelte verdient hätte. Und um die Seele geht es an jedem Moment des Essens.

Eine Kreation, deren Epizentrum Hummer-Medaillons sind, verfu?hrt das Auge: Das noble Krustentier tritt hier in einen Dialog mit Kohlrabi-Wu?rfeln mit zarter Su?ße und gedämpftem Chinakohl in einer Struktur, in der sich die strenge Organisation mit dem Chaos amu?siert, wie bei gewissen Galaxien, die man mit dem Teleskop beobachtet. Ein ätherisches Sabayon mit Limette, das mit Koralle gespickt ist, verstärkt den kosmischen Effekt des Ganzen, mit einem Hauch von Säure, der die Kohärenz des Gerichts ausmacht. Es folgt eine abstrakte Komposition von perfekter Geometrie, die (von rechts nach links) drei Jakobsmuscheln präsentiert, ein Rechteck mit geschmortem Wirsing, das mit Buchweizen u?bersät ist und einen Kreis aus Kräuter-Jus in schillerndem Gru?n. Das Ensemble – das vom jungen Vasarely gemalt sein könnte – ist eine Explosion feiner Geschmacksnoten, die den Speisenden glu?cklich zuru?cklassen. Und schließlich ist es unmöglich die Zartheit des Ru?ckens eines jungen Hirschs nicht zu erwähnen, der neben Butternut-Wu?rfeln, die in Sternanis eingelegt wurden – der Wert von Anis-Noten um ein Gericht Cha-Cha-Cha tanzen zu lassen, ist nicht zu unterschätzen – in Begleitung von Bromund Himbeeren aus dem Wald mit Estragon. Diese ganze Erhabenheit strömt ein starkes Parfum von „Komm-Wieder“ aus. Das erklärt sicherlich, warum die zahlreichen Gäste in L’Arnsbourg inzwischen Stammgäste sind!

L’Arnsbourg liegt im 18 Untermuhlthal in Baerenthal. Montags und dienstags ganztägig geschlossen, sowie mittwochs mittags. Menu von 59 bis 149€

> Le Cygne, Bistronomie-Ku?che von Laure und Fabien Mengus, liegt in der 35 Grand Rue

in Gundershoffen. Der Ku?chenchef Jean-François Royer wirkt an dieser Adresse, die mit einem Bib Gourmand im *Guide Michelin* ausgezeichnet wurde, einer Auszeichnung fu?r die Häuser mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis.
arnsbourg.com