La Maison Jeunet : Steven Naessens zeigt seine Kreativität

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 Juni 2022

Seit November 2021 hat sich die Maison Jeunet im Château de Germigney einquartiert, einem idealen Rahmen, in dem die von der Natur des Jura geprägte Küche von Steven Naessens aufblüht.

Ein Restaurant das sich – samt Chefkoch, Personal, Atmosphäre… – an einen anderen Ort beamt, findet man nicht alle Tage: Und genauso das ist der ehrwürdigen Maison Jeunet passiert. Heute einen Steinwurf von Arbois entfernt, wo es gegründet wurde, in diesem romantisch schicken Rahmen eines Schlosses aus dem 18. Jahrhundert mit bezauberndem Park (das ebenfalls ein erstklassiges Hotel beherbergt), hat das Haus Jeunet seine zwei Sterne im *Guide Michelin*

beibehalten. Der Mann, auf den dieser Umzug zurückzuführen ist, heißt Jocelyn Gelé, ein Unternehmer, der ebenso in Besançon wie in Dijon in der Luxus-Mode und der Gastronomie tätig ist (Le Parc in der Hauptstadt der Region Bourgogne-Franche-Comté) und der „*in erster Linie all das teilen möchte was schön und gut ist*“, wie er es zusammenfasst. Als Nachfolger von Pierre Basso-Moro – nach 25 Jahren treuer Dienste – hat er den aus Gand stammenden Steven Naessens bemüht und ihm die idealen Bedingungen geboten, um sich weiter zu übertreffen: „*Ich muss gestehen, dass das Ziel der dritte Stern ist, selbst wenn mir das keine schlaflosen Nächte bereitet*“, sagt Letzterer mit einem Lächeln.

Der Klassizismus eines überwölbten Saals steht in Einklang mit einem zeitgenössischen Ambiente, das das Werk des Malers Charles Belle (siehe Seite 56) ist, der für diese Gelegenheit zum Keramiker wurde und ein besonderes Tafelgeschirr von großer Vielfalt gestaltet hat. Zwei seiner prächtigen Gemälde, Oden an die Natur, thronen hier: Stürmige und schäumende Ge wässer mit *cette rivière* (2020-22) und zart ineinandergeschlungene Gräser in *ceci est une image* (2019-22). Diese beiden Gemälde teilen die Beziehung eines Küchenchefs zur Natur, dessen Kompositionen zwischen großen Klassikern des Hauses – wie dem ikonischen Bressehuhn mit Vin jaune (gelber Wein) und Morcheln – und Kreationen von augenscheinlicher Offensichtlichkeit pendeln, denen eine raffinierte Architektur zugrunde liegt. Man denke an eine sehr aktuelle Deklination der rustikalen Soupe aux bôlons – ein kleines, sehr trockenes Roggenbrot, das früher in Brühe eingeweicht konsumiert wurde – die mit einer Messerspitze Sauerampfer verfeinert wird. Eine ausgezeichnete Art und Weise die Geschmacksnoten von früher zu erkunden… Genauso erdverbunden ist eine große Artischocke mit Düften des Unterholzes: Zwischen gezähmter und wilder Natur wird sie ihrem Ruf gerecht. Man ist ebenfalls fasziniert von der graphischen Abstraktion in karminrot und weiß in einem Spiel rund um Rote Beete, deren nobler erdiger Charakter von der Zartheit eines Hechts in Form von Püree und Brühe mit Hibiskus-Noten hervorgehoben wird, welche ihm einen Hauch Säure verleihen, die das Ensemble kohärent macht. Steven Naessens scheint sich in seiner Haut wohlzufühlen, befreit von allen prosaischen Dingen abseits der Kreativität. Wir warten auf das was kommt. Ungeduldig.

La Maison Jeunet ist im Château de Germigney, rue Edgar Faure (Port-Lesney) installiert. Geöffnet donnerstags bis sonntags.
Menus von 75 bis 155€.

maison-jeunet.com
chateaudegermigney.com

> An der Stelle der Maison Jeunet in Arbois (9 rue de l'Hôtel de Ville) ist nun das Restaurant Carmel 1643 installiert, das seine gesellige Küche wie früher in einer legendär schicken Atmosphäre anbietet (geöffnet seit 17. Juni)
carmel1643.com