Loïc Lefebvre und seine kulinarischen Heldentaten im L'Atelier du peintre

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 November 2023

Die Palette von Loïc Lefebvre entfaltet sich im **L'Atelier du peintre** in Colmar in feinen Geschmacksnuancen, die zutiefst französisch sind.

Vom „Tisch des Chefkochs" aus hat man einen perfekten Blick auf die Ku?che. Die Nische, die es erlaubt das Ballett von Loïc Lefebvre und seiner Brigade zu beobachten, illustriert das Kredo eines Kochs, der seit März 2009 in diesem Haus arbeitet (und seit 2011 mit einem Stern im Guide Michelin belohnt wird): „*Präzision, Strenge und Organisation*." In Anbetracht der Teller von demjenigen, der im Departement Meuse geboren wurde, sind das keine leeren Worte. Er fasst auf lapidare Weise seine französische Ku?che von heute zusammen, die auf einer soliden klassischen Basis aufbaut und in einem schlichten Rahmen serviert wird, der von Caroline Cordiers Lächeln erhellt wird: „*Wenn ich ein Gericht entwerfe, werde ich ein oder zwei Zutaten suchen, die ihm*

seinen zeitgenössischen Charakter verleihen. Aber das Wichtigste ist, das jeder versteht, was er isst: Die Lesbarkeit ist essenziell“, fasst er zusammen. Wenn man ihn nach seinen Lieblingsmalern fragt, nennt er „*Jean Siméon Chardin mit seinem* Panier de fraises (Erdbeerkorb) – *er gibt ihnen eine unwiderstehliche Lust darauf die Fru?chte zu kosten, es ist unglaublich – und Tamara de Lempicka, deren Aufrichtigkeit ich mag. Mein Anrichten erinnert an den Geist des jardin à la française*“, lächelt er.

Loïc Lefebvre : L'Atelier du peintre © Dorian Rollin

Davon zeugt ein geschickt aufgebautes Gericht, eine abstrakte Komposition von exemplarischer Strenge, ästhetisch aber nicht ästhetisierend, in dem ein geometrisches Spiel der mit Flexibilität angeordneten Formen das Auge erregt, bevor die Geschmacksnoten in einem expressionistischen Malstrom explodieren. Ein Achtel einer Blumenkohlkugel, die im Ofen karamellisiert wurde, mit Mandelkruste – und schon ist das sanfte Gemu?se völlig verwandelt – ist der Begleiter des Tages fu?r ein junges Rebhuhn mit roten Beinen, das mit unendlicher Delikatesse gebraten wurde. Es ist nichtsdestotrotz die Muskat-Creme und eine kräftige Wu?rze aus Zitrone und Ingwer, die dem Ensemble einen kräftigen Schwung geben und das Gericht unvergesslich machen. Dies illustriert auf starke Weise den modus operandi eines Ku?chenchefs, der im Su?den ausgebildet wurde – mit

den Pourcel-Zwillingen in Montpellier und bei Jacques Chibois in Grasse – wo man sich oft der Säure von Zitrusfru?chten bedient, um die Sinne zu stimulieren: „*Ich mag keine flachen Gerichte*“, lacht Loïc Lefebvre. Eine weitere Illustration dieser Aussage wird von einer jodhaltigen Vorspeise geliefert, in der ein Grapefruit-Granité von einem Geschmackssturm vollendet wird, in dem ein Eis aus Austern, eine Handvoll Muscheln und andere Meeresfru?chte, sowie eine Algencreme auf delikate Weise eine Jakobsmuschel in einem gelungenen Meeres-Tanz umschlingen. Einige Minuten lang befinden wir uns so an der Ku?ste des Atlantiks. Danke fu?r diese Reise, Maestro!

© Lucas Muller

L’Atelier du peintre liegt in der 1 rue Schongauer (Colmar). Geöffnet dienstags abends bis samstags. Menus von 49 bis 125€.

atelier-peintre.fr