Vincenzo Regine vermischt provenzalische und italienische Aromen

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 August 2024

Am Herd von La Loggia, dem gastronomischen Restaurant des **Domaine des Andéols** u?bersät Vincenzo Regine die provenzalische Ku?che mit italienischen Einflu?ssen. Besuch im Luberon.

Von Olivier Massart – dem Gru?nder von La Mode en Images, mit dem er das Universum der Modenschauen der Haute Couture revolutionierte – und seiner Ehefrau erdacht, ist das Domaine des Andéols gleichzeitig eine Oase des Friedens mit einem Hotel, das traditionelle Häuser und "Natur-Suiten" vereint und ein Raum fu?r zeitgenössische Kunst. Hier erobert eine riesige

Neuinterpretation von Courbets *Ursprung der Welt* einen kleinen Hu?gel. Dort gehen die Stahl-Kreise von Marc de Roover einen Dialog mit einer Landschaft von souveräner Schönheit ein. Überall durchziehen Gemälde, Skulpturen, Photographien den Rundgang, wie *Six éléments*, Freske von Jean-Charles de Castelbajac, die eine Wand von La Loggia ziert, in der Vincenzo Regine seit März arbeitet. Schnell hat der aus Ischia stammende Ku?chenchef, der in der Welt herumgekommen ist – vom Bocconi, dem italienischen Restaurant des Hôtel Amigo in Bru?ssel, bis zur Chèvre d'Or in Èze – seinen Rhythmus gefunden: „*Dieser Ort ist fu?r mich eine echte Inspirationsquelle, mit seinen Olivenbäumen, seinen aromatischen Kräutern, seinem Obstgarten, in dem Erdbeeren, Feigen, Aprikosen und Kirschen im Überfluss wachsen und seinem Gemu?segarten, den ich weiterentwickeln will*", vertraut er uns an. Auch wenn er fu?r Bistronomie des Platane zuständig ist – in dem Pasta und Pizza, aber auch gegrilltes Fleisch und Fisch angeboten werden – entfaltet er sein Talent nichtsdestotrotz im gastronomischen Restaurant, in einer schönen Harmonie zwischen provenzalischer Ku?che und transalpinen Ausflu?gen.

Davon zeugt die strahlende Frische einiger alter Tomatensorten aus dem Gemu?segarten, auf denen eine cremige Burrata-Kugel aus Apulien thront, begleitet von einem explosiven Sorbet aus gelben Tomaten. Eine elegante Illustration der Beschwörung von Nicolas Boileau in *Die poetische Kunst*: „*Seien Sie einfach mit Kunst, erhaben ohne Hochmut, angenehm und ohne Beschönigung*". Die Fortsetzung des Spaziergangs ist dementsprechend, mit einem sagenhaften Carnaroli-Reis, in dem geräucherte Noten und die Finesse des Bu?ffel-Camemberts auf eine Creme von schwarzem Knoblauch treffen. Das Ensemble balanciert mit lebendiger Finesse auf dem schmalen Grat zwischen bezaubernder Su?ße und scharfen Schlenkern. Und schließlich bleibt man dauerhaft vom Höhepunkt des Ganzen hingerissen: Eine Symponie rund um ein perfekt gebratenes Perlhuhn… In einem fröhlichen Rundtanz feiert das Geflu?gel mit dem stark aromatischen Fleisch eine Hochzeit mit eingekochten Aprikosen, Auberginen-Kaviar und Zwiebel-Confit. Wetten, dass Les Andéols, wenn Vincenzo Regine so weitermacht, ihren Platz auf der gastronomischen Karte des Luberon finden, die schon voller schöner Adressen ist?

La Loggia ist das Gastronomie-Restaurant des Domaine des Andéols (Saint-Saturnin-lès-Apt). Geöffnet mittwochs bis sonntags, ausschließlich abends. Menu von 98 bis 128€. Das Bistro-Restaurant Le Platane ist täglich mittags und abends geöffnet.

andeols.com