

Philippe Gobet, Chefkoch, Hotelfachschule Lausanne

Ein französischer auf



Pascal Besnard, Echotier
Fotos: Edouard Curchod

Ein französischer Chef für die Ressats unter dem Banner von François Rabelais... das entspricht wohl einer gewissen Logik!

Aber Philippe Gobet lässt sich schwerlich mit den von Rabelais beschriebenen Personen vergleichen. Und seine elegante, raffinierte Küche ist Lichtjahre entfernt von den Proviandbergen, die Grandgousier, Gargantua und Pantagruel hineinstopften.

Als MOF – Meilleur Ouvrier de France, erkennbar am Kragen in den französischen Farben – zeichnet sich Philippe Gobet durch eine Einfachheit aus, die die Distanz zu Rabelais nur vergrössert. Seine eher bescheidene Herkunft hat sicher dazu beigetragen. Als Jüngster in einer Familie mit neun Kindern war seine Kindheit von grossen Treffen am Tisch geprägt. Seine Mutter war eine gute Köchin, und seine Tante sogar eine ausgezeichnete. Man frönte einer Küche, die traditionelle Gerichte aus Lyon mit solchen von Algerienfranzosen mischte. Einer der grossen Brüder von Philippe war Küchenchef. «Mein Bruder kam von Zeit zu Zeit nach Hause und kochte das eine oder andere Gericht. Das hat zweifellos

Kragen

Schloss Chillon

«Ich habe festgestellt, dass die Ressats grosse Momente für Gleichgesinnte sind. Die Gäste bilden eine richtige Gemeinschaft. Ich mag die grossen Tische, das Teilen. Das erinnert mich an meine Jugend.»

den Anstoss zu meinem Berufswunsch gegeben: Für mich verkörperte er den beruflichen Erfolg. Ich hatte noch keine Ahnung, welche Anstrengungen dafür nötig sind!»

Philippe war neun Jahre alt, als seine Mutter starb. Ein Jahr später folgt ihr der Vater. Die grosse Schwester nahm die jüngeren Geschwister unter ihre Fittiche.

Grosse Vorbilder

Nach einer technischen Matura begann Philippe Gobet seine Kochausbildung. «Mein Vater arbeitete sehr viel. Ich bin seinem Beispiel gefolgt und musste hart arbeiten, um etwas zu erreichen. Ich hatte im Verlauf meiner Karriere das Glück, in meinen Chefs grosse Vorbilder zu treffen.» Da war Georges Blanc, bei dem er als Gehilfe startete. «Da habe ich viel gelernt. Etwa die Tatsache, dass man voll bei der Sache sein muss, dann aber nichts danebengehen kann. Man darf den Zug nicht abfahren lassen. In meinem Leben bin ich oft meinem Bauchgefühl gefolgt. Noch heute, nach mehr als vierzig Jahren im Beruf, halte ich es so.»

Mit zwanzig Jahren eröffnete Philippe ein Restaurant, Les Enfants Terribles,

in der Rue Mercière in Lyon. Dann reiste er nach Paris, zu Joël Robuchon (MOF). «Ein grosser Lehrmeister. Er hat mir das Werkzeug, die Schlüssel zum Erfolg gegeben. Ich blieb vierzehn Jahre bei ihm, eine für mich sehr wichtige Zeit.»

Die höchste Auszeichnung, jene des Meilleur Ouvrier de France, konnte Philippe Gobet im 1993 entgegennehmen. «Der Wettbewerb war sehr anspruchsvoll. Aber für mich bestand kein Zwang. Ich habe die Anstrengung freiwillig und völlig selbstverständlich auf mich genommen.»

Nach einer Etappe bei Alain Ducasse wurde Philippe Gobet vom bekannten Unternehmen Maison Lenôtre in Paris angestellt. Mit vierzig Jahren wurde er Direktor der Ecoles Lenôtre. Dort bleibt er 18 Jahre lang und lernte in dieser Zeit seine Frau Marina kennen, eine in Brasilien geborene Schweizerin. Eine Tochter krönt die Beziehung.

Reiseziel Schweiz

Die Schweiz wurde logischerweise ein bevorzugtes Reiseziel. Als kulinarischer Berater stiess er zur prestigeträchtigen Hotelfachschule in Lausanne (EHL).

Nach Lenôtre erneut eine Schule. «Meine grosse Schwester war Lehrerin und Schuldirektorin. Zweifellos hat sie mich veranlasst, es ihr gleichzutun. Was mich auszeichnet ist meine Freundlichkeit. Weil ich in meiner Kindheit viel davon erhalten habe. Man gibt weiter, was man erhalten hat.» Heute leitet Philippe eine Equipe von fast hundert Personen.

An der EHL traf Philippe Gobet auf Generaldirektor Michel Rochat (*), «ein Humanist, ein Visionär, wie schon Georges Blanc, Joël Robuchon, Alain Ducasse und Gaston Lenôtre». Es ist Michel Rochat, der Philippe Gobet veranlasst, die Herausforderung der Ressats der Confrérie du Guillon auf Schloss Chillon anzunehmen. «Als Enkel eines Winzers und Bruder einer Winzerin im Beaujolais bin ich ein Weinliebhaber. Der Wein fördert den Zusammenhalt und das Bedürfnis zu teilen. Ich habe selbstverständlich zugesagt.» ■

(*) Michel Rochat übernimmt im Januar 2019 das Präsidium des Office des Vins Vaudois



Lüften wir den Deckel

Jakobsmuscheltrio *auf Lauchschaum an Chasselas-Sauce*

Für 4 Personen

12 Jakobsmuscheln	4 graue Schalotten	Öl zum Frittieren
500 g weisser Lauch	2 dl Rahm	2 cl Olivenöl
3 dl Chasselas	Grobes Meersalz	Salz und Pfeffer
3 dl Fischbrühe	100 g frische Butter	

JAKOBSMUSCHELN

Muscheln öffnen, die Bärte und die orangeroten Rogen von der Nuss trennen und gut vom Sand reinigen. Die Bärte in sauberes Wasser geben. Die tiefsten Muscheln als Servierschalen beiseitestellen.

CHASSELAS-SAUCE

Schalotten und die Bärte der Jakobsmuscheln in 50 g Butter schwitzen lassen, ohne dass sie Farbe annehmen, mit 50 cl Wein ablöschen. Um die Hälfte reduzieren und die Fischbrühe begeben, um die Hälfte reduzieren lassen und den Rahm hinzufügen. Köcheln lassen, bis sich eine sämige Sauce bildet. Würzen und durch ein feines Sieb streichen. 50 g Butter dazugeben, mixen und warmstellen.

RAHMLAUCH

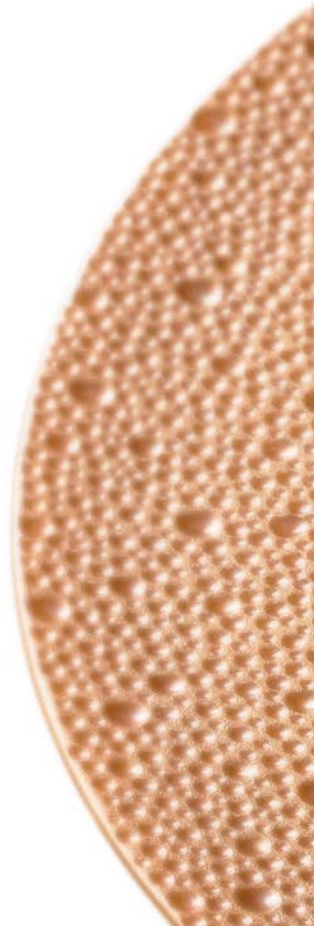
300 g Lauch in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. 1 dl Rahm aufkochen, reduzieren und den Lauch begeben. Gut mischen und warm stellen.

FRITTIERTER LAUCH

Den restlichen Lauch in schmale Streifen (Julienne) schneiden. Blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Bei 140° frittieren, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und würzen.

ANRICHTEN

Die Jakobsmuschel-Nüsse in wenig Olivenöl anbraten. Den Rahmlauch in die Muschelschalen geben, drei Nüsse daraufsetzen und den frittierten Lauch verteilen. Chasselas-Sauce dazugießen. Etwas Meersalz zum Stützen auf grosse Teller geben und die gefüllten Muscheln daraufsetzen.



Zur Begleitung dieses Gerichts hat Samuel Boissy, Kellermeister der Hotelfachschule Lausanne, einen Calamin Grand Cru 2015 «Ilex» von Louis Bovard ausgewählt. Samuel Boissy rühmt *Die mineralische Seite des Calamin, bei einem warmherzigen Jahrgang, dem 2015. Er enthält die Aromen von sehr reifen Früchten und zugleich das Jodhaltige, das man in den Jakobsmuscheln ausmachen kann. Er ist reichhaltig, rund, milchig und cremig. Der Wein und das Gericht sind im Einklang. Eine schöne Allianz von Erde und Meer... oder lakustrisch!*

