

## Haute Cuisine

*“La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.”*

*(Jean Anthelme Brillat-Savarin, aus “La Physiologie du Goût”, 1825)*

Nicht nur Brillat-Savarin wusste schon früh den Wert eines hochwertigen Gourmet-Menüs zu schätzen. Schon Ende des 18. Jahrhunderts entwickelte sich in Frankreich eine eigene Esskultur mit hohem Qualitätsstandard, die sogenannte „Haute Cuisine“.

Einer der ersten Vertreter war Antoine Beauvilliers, der 1782 das erste Luxusrestaurant in Paris, „La Grande Taverne de Londres“, eröffnete, indem erstmals in edler Atmosphäre à la carte gegessen werden konnte.

Viele Köche, die früher für königliche Familien tätig waren, griffen seine Idee auf und eröffneten ebenfalls Restaurants, in denen sie gehobene Küche mit geheimen Rezepten aus den Adelsfamilien anboten, sodass sich die Idee, hochwertige Speisen in eleganten Räumlichkeiten zusammen mit exzellentem Wein anzubieten, nach der Revolution sehr schnell in ganz Frankreich verbreitete.

Auch heutzutage genießt die französische Küche aufgrund des hohen Qualitätsstandards auf der ganzen Welt noch höchstes Ansehen.

Seit den 70er-Jahren ist die sogenannte „Nouvelle Cuisine“ immer mehr in den Vordergrund gerückt. Bei dieser Art der französischen Küche wird besonders auf frische, saisonale, fettarme sowie vielfältige Zutaten geachtet. Auch die Zubereitung soll sehr schonend und einfach erfolgen, was jedoch nicht bedeutet, dass beim Geschmack Abstriche gemacht werden müssen. Da das Auge ja bekanntlich mitisst, wird auch auf die optische Gestaltung der Gerichte großer Wert gelegt.

Einer der berühmtesten Vertreter der Nouvelle Cuisine ist der mehrfach für seine Kochkünste ausgezeichnete und mit drei Michelin-Sternen prämierte Spitzenkoch Paul Bocuse. Seit ein paar Jahren betreibt er in Ecully das „Institut Paul Bocuse“, eine Schule für Hotel- und Restaurantmanagement sowie kulinarische Künste. Dort ist auch eine Forschungsabteilung untergebracht, die sich u.a. mit gesunder Ernährung beschäftigt.