

# «Gäste sind wichtiger als Sterne»

Im Restaurant Le Mont Blanc des Hotel LeCrans verzaubert der französische Chef **Pierre Crepaud** die Gäste mit regionalen Produkten und 16 Gault-Millau-Punkten.

**Pierre, Sie sind Franzose. Wie sind Sie in die Küche des LeCrans gekommen?**

Ich lebe schon seit 15 Jahren in der Schweiz. Ursprünglich wollte ich nur eine Saison hier bleiben; jetzt habe ich Frau und Kinder, so kann es gehen (lacht). Ich hatte bereits in Crans-Montana gearbeitet und hörte dann davon, dass man im LeCrans nach einem Koch suche. Das Hotel war erst gerade neu eröffnet worden und mit meinem Vorgänger hatte es nicht funktioniert. Da packte ich die Gelegenheit beim Schopf. Ich fühle mich sehr wohl hier. Nicht zuletzt weil sowohl Touristen wie auch Einheimische kommen. Deshalb achte ich darauf, dass wir nicht zu hochpreisig werden, sonst würden die Leute aus dem Dorf nicht mehr kommen.

**Sie sollen sich das Kochen selbst beigebracht haben. Stimmt das?**

Ja, ich bin Autodidakt. Ich habe in grossen Hotels und bekannten Sterne-Restaurants gearbeitet und mir dort die Basis angeeignet, aber meinen eigenen Stil habe ich selbst entwickelt. Für mich ist die Natur das Wichtigste. Vielleicht haben Sie meinen Garten gesehen, wo ich Gewürze für meine Küche anpflanze. Im Dorf habe ich noch einen zweiten. Das Gemüse, die Salate, die Kräuter und Gewürze kommen alle aus dem Garten auf den Teller. Ich schwöre auf eine natürliche Küche mit saisonalen Produkten direkt aus der Region.

**Woher holen Sie sich die Inspiration für Ihre Gerichte?**

Es mag merkwürdig klingen, aber ich lasse mich vor allem beim Sport inspirieren. Ich treibe sehr viel Sport – ich laufe, ich fahre Ski, ich fahre Velo, das ist mein Lifestyle. Dabei kommen mir die besten Ideen für die Küche. Ich achte darauf, dass die Gerichte nicht zu schwer sind, ich koche generell ziemlich gesund. Da schlägt mein Sportlerherz durch.

**Die Karte ist übersichtlich – Sie haben eine klare Linie.**



Pierre Crepaud, Chef im Restaurant Le Mont Blanc: «Ich schöre auf eine natürlich Küche mit saisonalen Produkten.»

Ja, denn ich arbeite nur mit frischen und wie erwähnt möglichst lokalen Produkten. Wenn wir einen trockenen Sommer wie jetzt haben, wirkt sich das entsprechend

auf das Angebot aus. Ein guter Chef muss immer auch ein guter Kaufmann und ein guter Organisator sein. Nicht zu vergessen – ein guter Diplomat! (Lacht.)

**Sie wurden mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Ganz ehrlich: Was bedeutet Ihnen dies persönlich?**

Das ist natürlich eine sehr schöne Anerkennung für meine Arbeit. Aber ganz ehrlich: Viel wichtiger ist mir, dass meine Gäste zufrieden sind – und dass sie wiederkommen. Gault-Millau-Punkte sind vor allem für die Medien spannend, sie bringen einem eine gewisse Aufmerksamkeit. Aber ich koche nicht, um Punkte oder Sterne zu erhalten.

**Und was machen Sie, wenn jemand einen Teller Spaghetti bestellt?**

Dann versuche ich, ihm diesen Wunsch zu erfüllen. Ein Chef sollte nie nein sagen, es gibt immer eine Lösung. Diese Flexibilität wird generell immer wichtiger in diesem Job. Denn die Gäste werden immer anspruchsvoller – sie sind Vegetarier, haben Allergien, essen vegan, sind auf Low-Carb-Diät und so weiter. Diesen Trends muss man als Küchenchef Rechnung tragen können. Und vergessen Sie nicht: Auch der Druck wird nicht kleiner. Man kann hundertmal perfekt kochen. Aber wenn ein Gast ein einziges Mal nicht zufrieden ist und das in den sozialen Netzwerken verbreitet, hat man schon ein Problem.

**Verraten Sie uns zum Schluss noch das Geheimnis Ihrer ausgefallenen Garderobe?**

Die grünen Hemden sind mein Markenzeichen, zumindest in der Schweiz kenne ich keinen anderen Koch mit solchen Kleidern. Als ich ins LeCrans kam, suchte ich nach etwas, das die Küche von Pierre Crepaud verkörpern würde. Dabei kam ich auf diese Hemden, denn die Farbe Grün steht für mich für die Natur und meine Art zu leben. Sie können sicher sein: Bei mir in der Küche lässt niemand das Wasser einfach grundlos laufen. Und der Letzte, der heimgeht, löscht garantiert alle Lichter.

[www.lecrans.ch](http://www.lecrans.ch)

