



Ort der Träume

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Jürg Waldmeier

EXKLUSIV Am 28. September stürzten sich Stéphane Décotterd und seine Frau Stéphanie in ein neues Abenteuer. An jenem Tag eröffneten sie in der Hotelfachschule von Glion das Maison Décotterd. Die sorgsam renovierte, unter Denkmalschutz stehende Lokalität besteht aus einer Bar, einem Bistro sowie einem Gourmetrestaurant und bietet den Gästen eine atemberaubende Aussicht über den Genfersee.

Décotterd und seiner Brigade wiederum bietet der neue Standort alles, um richtig durchzustarten. Ein ganzes Jahrzehnt zelebrierte der heute 46-Jährige im legendären, aber in die Jahre gekommenen Restaurant Le Pont de Brent eine mit zwei Sternen und 18 Punkten dotierte Küche. Neben einer massiv besseren Infrastruktur kann er seiner Brigade in Glion auch attraktivere Arbeitskonditionen bieten, etwa sieben Wochen Betriebsferien im Sommer. Das ist mit ein Grund, warum Ausnahmetalente wie der Gault-Millau-Pâtissier des Jahres 2021, Christophe Loeffel, weiterhin an seiner Seite stehen. «Meine Leute brauchen ein Leben ausserhalb des Restaurants», so Décotterd.

Den Fokus auf lokale Produkte verfolgt Décotterd auch an der neuen Wirkungsstätte. Sein Verzicht auf Meeresfisch, Bresse-Tauben und Co. sorgte 2017 in der kulinarisch immer noch sehr traditionell

geprägten Westschweiz für Aufsehen. Es ist mitunter sein Verdienst, dass die Romands mittlerweile einen Saibling aus dem nahen See oder ein gereiftes Alpenpoulet in einem Spitzenlokal wertschätzen. Allerdings geht der Chef nicht dogmatisch vor, setzt ab und an auch etwas Kaviar ein, etwa als würzende Komponente in seinem Felchengang (siehe Seite 115). Wichtig ist Décotterd indes, dass die Studierenden aus über 100 Nationen seine Philosophie kennenlernen und in die Welt hinaustragen.

Aus seinen Ambitionen hat Décotterd nie einen Hehl gemacht. «Wir wollen das Niveau stetig steigern, präziser und besser werden.» Dass ihm Michelin am neuen Standort wieder zwei Sterne verleiht, dürfte reine Formsache sein. Und sollten sich die Verantwortlichen von Gault & Millau Schweiz dazu entscheiden, nach 2009 wieder einmal einen Koch des Jahres zu küren, der zwar in der Westschweiz, aber nicht in Crissier wirkt, dann gehört Décotterd ganz sicher zu den Anwärtern. ■

.....
Maison Décotterd

Route de Glion 111
1823 Glion-sur-Montreux
021 966 35 25
maisondecotterd.com

.....



Chamby-Saibling | Meerrettich | Estragon | Ackerbohne

Saibling

Saiblingfilets | 15 g Sojabohnen | 120 g Zitronensaft |
15 g Ahornsirup | 10 g Meerrettich, frisch gerieben |
Salz | Zucker

Die Saiblingsfilets mit Salz und Zucker würzen. 10 Minuten marinieren lassen, abspülen und abtrocknen. Die restlichen Zutaten verrühren und die Fischfilets darin einlegen. 5 Stunden marinieren. Abtropfen lassen und trocknen. Zum gegebenen Zeitpunkt mit einem Bunsenbrenner abbrennen und anschließend mit der Marinade glasieren.

Estragon-Meerrettich-Sauce

2 Eier, weich gekocht | 50 g Estragonblätter, gekocht |
50 g Petersilie, gekocht | 20 g Meerrettich, gerieben |
40 g Rapsöl extra vergine | Salz | Zitronensaft

Die Eier und die gekochten Kräuter fein mixen, mit dem Olivenöl montieren.

Blätterteig-Tartelette

Tartelette-Böden aus Filo-Teig | Püree aus Ackerbohnen |
Brunoise aus roten Radieschen | Brunoise aus Ackerbohnen |
kleine Würfel vom Graved Saibling | rote Rettichspäne |
Ackerbohnen | Meerrettich, gerieben | Saiblingseier | Kräuter

Das Bohnenpüree auf dem Boden der Tartelettes verteilen. Mit der Gemüsebrunoise und den Graved-Saibling-Würfeln belegen. Mit Radieschenspänen, Ackerbohnen, Fischrogen und Kräutern abschliessen.

