FRÉDY GIRARDET - SCHWEIZ, CRISSIER



Foto: restaurantcrissier.com

KURZ VORGESTELLT

Kein anderer Schweizer Koch hat um 1980 mehr zur Entfaltung der hiesigen Küche beigetragen. Girardet wurde 1989 neben den beiden französischen Grössen Bocuse und Robuchon und dem deutschen Übervater Witzigmann die Ehre «Koch des Jahrhunderts» zugesprochen.

INFORMATIONEN

- In Lausanne kochte Vater Benjamin viele Jahre im Hotel Central Bellevue. Hier kam auch Frédy Ende 1936 zur Welt. Später eröffnete Vater Girardet in Crissier, unweit Lausanne, ein Bistro.
- Frédy schloss wohl eine Lehre als Koch ab, doch danach strebte er eine Karriere als Fussballer an. Erst ein Essen im vielbesungenen «Trois Gros» in Roanne öffnete ihm die Augen für die grösseren Perspektiven des Essens. Dazu hatte er bald Gelegenheit: Nach dem frühen Tod des Vaters übernahm er dessen Bistro. Er begann zu experimentieren: Die Saucen wurden leichter, die Gerichte gewagter. Dafür wurde er mit allen höchsten Ehren, die ein Koch erreichen kann, ausgezeichnet. So erhielt das Lokal als erstes Schweizer Restaurant drei Sterne.
- Dennoch suchte er weiterhin in der Beschränkung seine Könnerschaft. Teller, beispielsweise mit mehreren Fischen, kochte er nie, und die molekulare Kochtechnik lehnte er ab. Der Höhenflug seines Restaurants Hotel de Ville in Crissier lebt auch nach seinem Ausscheiden 1996 weiter, heute ist Franck Giovannini verantwortlich.

DATEN

Quelle: rts.ch TV, 5. 6. 2019 -

Rezepte in: Fredy Girardet. La Cuisine Spontanée. Econ 1985