BENOÎT VIOLIER - SCHWEIZ (1971-2016)

Quelle: Der Feinschmecker, Juli 2015 - Foto: www.parismatch.com

KURZ VORGESTELLT

Benoît Violier betrieb ab September 2012 mit seiner Frau Brigitte das Hôtel de Ville in Crissier.

INFORMATIONEN

- Seit 1996 hat er sich im Hause an die Spitze gerbeitet und im Jahre 2012 die Leitung übernommen. Dies in der Nachfolge der prominenten Vorgänger Frédy Girardet und Philippe Rochat. Letzterer ist 2015 aus dem Leben geschieden. Frau Barbara Violier führt das Restaurant mit dem langjährigen Chef de cuisine Franck Giovannini.
- Sein Vorgänger, Frédy Girardet, der grosse Erneuerer der Hochküche in den 70er- und 80er-Jahren hat einst verkündet, höchstens drei Komponenten dürften ein Gericht prägen. Violier sagte einmal lachend: «Zwei reichen auch - es müssen nur die richtigen sein.»
- Was kommt bei Benoît Violier auf den Teller? Klassische Gourmetküche, auf höchstem Niveau modernisiert und verschlankt. «Das heisst zum einen wenig Butter, kaum Sahne, dafür hochwertige Öle, und statt zu salzen, erreicht Violier Würze lieber über hohe Konzentration. Zum anderen spielt er mit Säure und bitteren Noten.»
- Heute führt seine Frau Brigitte das Restaurant weiter und der Küchenleitung des langjährigen Sous-Chefs Franck Giovannini.
- Auszeichnungen: ab 2012: 3 Michelin Sterne; ab 2012: 19 GaultMillau-Punkte

DATEN

Aus der grossen Küche von Benoît Violier haben wir das Rezept Spargel mit Rohschinken ausgewählt. Entgegen dem Originalrezept sind die Zutaten vereinfacht, damit es leichter nachzukochen ist. LINK