

Mit Haltung in der Gerüchteküche

Vor zehn Jahren löste der Selbstmord des Starkochs Bernard Loiseau in Frankreich eine nationale Debatte aus. Hatte er Angst, den dritten Stern zu verlieren? Ist der Druck am Herd zu groß? Alles Unsinn, sagt seine Witwe Dominique Loiseau. Sie hat das Restaurant ihres Mannes weiter geführt – und zum kleinen Gastroimperium ausgebaut

VON PATRICIA BRÖHM

Das Buch zu schreiben, war für mich die beste Medizin“, sagt Dominique Loiseau. „Nächtelang habe ich am Schreibtisch verbracht, so kam ich gar nicht erst dazu, ins Grübeln zu verfallen.“ Madame sitzt auf der Terrasse ihres Restaurants, neben sich einen Strauß Rosen aus dem Garten. „Das Buch“ – ihre Version einer Geschichte, an der halb Frankreich herunterspielt, an der halb Frankreich herunterspielt, ihre Sicht auf das Vermächtnis ihres Mannes – hat sie vor langer Zeit abgeschlossen. Doch immer noch spielt sie eine Rolle. Gerade erst hat ein Gast Dominique Loiseau darum gebeten, ihm vor seiner Abreise ein Exemplar der Biografie ihres Mannes zu signieren. Und nun sitzt sie da, ernst und konzentriert, und schreibt in ihrer großen, mädchenhaften Schrift. „In Erinnerung an Bernard, der uns Tag für Tag inspiriert...“

FREITAGSKÜCHE



Gut zehn Jahre sind vergangen, seit Bernard Loiseau, Drei-Sterne-Koch, fernsehprobierter Medienliebling und erster bürsennotierter Gastronom der Welt, nach dem Mittagsservice wie jeden Tag sorgfältig seine Schürze zusammenfaltete, nach Hause fuhr und sich mit dem Jagdgewehr eine Kugel in den Kopf schoss. Sein Selbstmord erschütterte das burgundische Städtchen Saulieu, sorgte weltweit für Schlagzeilen und löste im Mutterland der Haute Cuisine eine erbitterte Diskussion um den Erfolgsdruck aus, den die Helden der Spitzengastronomie ausgesetzt sind.

In einer ersten, emotionalen Stellungnahme beschuldigte Paul Bocuse den Gourmetführer Gaull&Millau Loiseau „ermordet“ zu haben – man hatte sein Restaurant gerade von 19 auf 17 Punkte herabgestuft. Zudem wurden immer wieder Spekulationen über den angeblich drohenden Verlust des dritten Michelin-Sterns laut, Bernard Loiseau, raunte einige, habe die drohende Schmach nicht verkraftet. So sehr beschäftigt das Thema bis heute die Franzosen, dass es auch kürzlich, zum 10. Jahrestag, wieder hochkochte. Der *l'Express* veröffentlichte vorgeblich britisches, „neues“ Material, das die Mitschuld des Michelin und des renommierten *Figaro*-Restaurantkritikers François Simon belegen sollte.

Dominique Loiseau wird nicht müde klarzustellen, was sie von solchen Spekulationen hält: nichts. Sie hat schon damals sofort öffentlich gemacht, dass Bernard Loiseau zum Zeitpunkt seines Todes bereits informiert war, dass er keinen dritten Stern behalten würde. Dass er keinen Grund hatte, den Absturz zu fürchten. Ihr Mann sei manisch-depressiv gewesen, sagt sie. Das sei die schlichte, traurige Wahrheit. „Die Depression hat ihn umgebracht“, sagt auch einer seiner besten Freunde, der Pariser Drei-Sterne-Koch Guy Savoy.

Dominique Loiseau, heute Chefin der Gruppe Bernard Loiseau, spricht mit leiser Stimme über den Alptraum jener ersten Tage nach der Tragödie. Sie ist eine Frau, die gelernt hat, ihre Emotionen zu kontrollieren. Immer wieder fällt ein Satz, der sie wohl besser charakterisiert als jeder andere: „Ich habe einfach funktioniert.“ Ihr Mann ist seit zehn Jahren tot, aber sein Name, sein Restaurant leben weiter. Das ist ihr Verdienst. Seit jenem Februartag 2003 hat Dominique Loiseau gekämpft. Um die Existenz und den Ruf ihres Hauses, um den Erhalt des dritten Sterns, um die Finanzen, um das Erbe ihrer drei Kinder. Sie hat gekämpft, aber äußerlich wirkte sie dabei stets ruhig und gefasst, wie es ihre Art ist.

Die Boulevardpresse hat ihr das zum Vorwurf gemacht, sie habe nicht einmal geweint bei der Beerdigung ihres Mannes, schrieb man. Auf die Idee, dass diese äußerliche Haltung das Einzige gewesen sein könnte, was sie jene Zeit durchstehen ließ, kamen die bündigen Blätter nicht. Ihre Haltung und die Kirche, denn Dominique Loiseau



Madame Loiseau in der Restaurantküche. War es mutig von ihr, den Betrieb weiterzuführen? Nein, sagt sie, „es war logisch“.

FOTO: JEFF PACHOU/DJAFP

ist gläubige Katholikin. Und am Abend jenes 24. Februar 2003 haben sie in Saulieu den Service durchgeführt wie an jedem anderen Tag, die Show muss weitergehen. Konkret hieß das: Um 17.30 Uhr fand Dominique Loiseau ihren Mann tot auf dem Schlafzimmerboden, um 19 Uhr kamen die ersten Gäste. „Mein Mann hatte alles für seine Karriere geopfert“, sagt sie. „Ich war es ihm schuldig, das Erreichte weiterzuführen.“ Und, damit keine Missverständnisse aufkommen, setzt sie nach: „Ich bin entsetzt, das Andenken meines Mannes zu verteidigen.“

Um 17.30 Uhr fand sie ihren Mann tot auf dem Fußboden, um 19 Uhr kamen die ersten Gäste ins Lokal

Die für den Fortgang des Geschäfts so unerlässlichen drei Michelin-Sterne half ihr Patrick Bertron zu bewahren. Der zurückhaltende Koch aus der Bretagne war 20 Jahre alt, als er 1982 bei Bernard Loiseau anheuerte und bei dessen Tod schon seit vielen Jahren seine rechte Hand in der Küche, er beherrschte jedes Gericht aus dem Eileiff. „Dreimal Jambonnettes de Grenouilles!“ Wenn Patrick Bertron heute in der großen, hellen Küche des Restaurants die Bestellung für den Loiseau-Klassiker Froschschenkel mit Knoblauchpüree und Petersiliensaft abrufft und seine Köche wie aus einem Mund „Oui, Chef!“ brüllen, dann gibt es keinen Zweifel, wer hier der Boss ist. Doch diesen Respekt musste sich der Nachfolger erarbeiten, auch vor sich selbst. „Die Küche nach dem Todesfall von einem auf den anderen Tag alleine weiterzuführen, das war nicht das Problem. Viel heikler war es für mich, Loiseau treu zu bleiben und den Küchenstil trotzdem krea-

tiv weiterzuentwickeln“, sagt er. Heute ist der 51-Jährige so weit, dass er nicht mehr bei jedem neuen Gericht an seinen kulinarischen Übervater denkt. Aber manchmal, wenn er mit einem Teller besonders zufrieden ist, dann schießt ihm der Gedanke durch den Kopf: „Das hätte ihm gefallen.“

Auch wenn er einige der berühmten Loiseau-Klassiker nach wie vor anbietet – Bertrons Küche ist heute zwar der französischen Klassik verbunden, dabei aber weltweit und zeitgemäß in Optik und Leichtigkeit. Seine Saucen bindet er mit Gemüsepürees oder kräftiger Kalbsjus, die Langoustine Royale serviert er mit einer grünen Brennnesselsauce, das exzellente Dreierlei vom Lamm ist orientalisches Gewürz. „Wenn Bernard Loiseau heute noch unter uns wäre“, sagt Patrick Bertron, „gut möglich, dass er so kochen würde.“

Doch die Qualität der Küche alleine konnte das Haus nicht retten. Im ersten Jahr nach dem Ereignis, das Dominique Loiseau ihren „Tsunami“ nennt, blieben 40 Prozent der Gäste aus. Erst seit zwei Jahren schreibt man wieder schwarze Zahlen. Heute ist das Unternehmen schuldenfrei, die Zahl der Gäste hat sich bei soliden 19 000 eingependelt. 80 Prozent von ihnen sind Franzosen – weil Dominique Loiseau verstanden hat, dass ihr Familienname eine Marke ist, die es zu pflegen gilt. Kaum ein Gast verlässt das behäbige burgundische Haus mit der sonnengelben Fassade und den roten Fensterläden, ohne nebenan in der Boutique Bernard Loiseau vorbeizuschauen und sich mit Kochbüchern und hausgemachten Pralinen einzudecken. Kaum einer, der vor dem Essen nicht einen Blick in den Salon wirft, wo Fotos aus des Meisters großer Zeit die Wände pflastern: Familie mit Paul Bocuse, Loiseau mit der Familie, Loiseau mit der Queen.

Aber Dominique Loiseau, die vor ihrer Ehe als Journalistin arbeitete, will keine Museumswärterin sein. Hinter den Kulissen hat sie viel verändert. Ihr Mann war ein Patriarch alten Schlages, der den Betrieb völlig auf seine Person zugeschnitten hatte und an der Last scheiterte. Sie dagegen ist eine Unternehmerin des 21. Jahrhunderts. Die Verantwortung verteilte sie auf ein Managementteam, engagierte eine Finanzchefin und einen Hoteldirektor, der sich um die Belegung der 32 Zimmer kümmert.

Die Marke Loiseau baute sie aus. „Es war undenkbar, einfach die Sachen zu packen und zu gehen.“

Die Marke Loiseau baute sie konsequent aus: Zu den bereits bestehenden Pariser Bistros Tante Marguerite und Tante Louise kam 2007 das inzwischen mit einem Stern ausgezeichnete Loiseau des Vignes in der burgundischen Touristenmetropole Beaune. Im Juli dieses Jahres eröffnete sie in Dijon ein viertes Bistro, das Loiseau des Ducs; kurz zuvor unterschrieb sie einen Beratervertrag für ein Loiseau-Restaurant in Japan. Im Mai war sie in Montréal, wo sie als Vizepräsidentin der weltweiten Hotelvereinigung Relais&Châteaux repräsentierte. Im März reiste sie als Jury-Präsidentin nach Mauritius, wo sie 2006 das Festival Culinaire Bernard Loiseau ins Leben rief, das junge Köche von den Inseln des Indischen Ozeans mit europäischen Sterneköchen zusammenbringt. Als Nicolas Sarkozy sie 2008 mit dem Ritterorden der Ehrenlegion auszeichnete, lobte er sie als „mutige Frau“ und „brillante Geschäftsfrau“. Madame selbst sieht das anders: „Es war nicht müde weiterzumachen, sondern logisch“, sagt sie. „Bernard war der Koch

und ich war die Hotelière, also habe ich als Hotelière reagiert. Es war undenkbar, einfach die Sachen zusammenzupacken und zu gehen.“

Geholfen hat ihr die enge Verbundenheit in der französischen Spitzengastronomie, die trotz aller Konkurrenz in Krisen zusammenhält. Zur Beerdigung von Bernard Loiseau waren damals unter den mehr als 3000 Trauergästen auch alle 24 Drei-Sterne-Köche des Landes. Michel Troigros unterbrach seinen Urlaub in Peru, Joel Robuchon flog aus Japan ein. Das hat ihr viel bedeutet. Mit dem Kampf um den Erhalt eines urfranzösischen Traditionshauses hat sich die eiserne Witwe in ihrer Heimat viel Respekt verdient.

Und die nächste Generation steht schon in den Startlöchern. Die älteste Tochter Béatrice, 24, kümmert sich als Betriebswirtin ums Marketing. Sohn Bastien, 22, hat diesen Sommer die Hotelschule in Lausanne abgeschlossen und Blanche, 17, beginnt im Herbst ihre Ausbildung am Institut Paul Bocuse in der Nähe von Lyon. „Ich freue mich, dass alle drei ihre Zukunft in der Gastronomie sehen“, sagt Dominique Loiseau. Und dann: „Das Schicksal ihres Vaters hätte sie abschrecken können.“

Doch offensichtlich kommen die Kinder in dieser Hinsicht ganz nach der Mutter.

Patricia Bröhm ist Chefredakteurin des deutschen Gaull&Millau und schreibt in unregelmäßigen Abständen für die Freitagsküche.

