

## Pique ou Rien

Der Name ist Programm! Er bedeutet so viel wie „Nur vom Besten oder Nichts“.

Bei der Vorstellung im Betrieb gleich am Anfang des Praktikums und dem ersten Gespräch mit dem Patron war ich sehr beeindruckt von allem und von der Atmosphäre sogar auch leicht eingeschüchtert. Der Patron (mein zukünftiger Chef) zeigte eine starke Präsenz, hatte sehr viel Erfahrung und besaß eine ungeheure Wortgewandtheit. Nicht zu vergessen die Sprachschwierigkeiten, die bei der Verständigung kommen werden.

Was mir von Anfang an am besten gefallen hat und gleichzeitig am meisten Angst bereitet hat, war das Konzept des Patrons für seine Küche: jeder Gast bekommt ein täglich wechselndes Überraschungsmenü, das durch Regionalität, Qualität, Saisonalität und der Liebe zum Produkt und zum Detail geprägt ist. Dadurch ist der Arbeitsablauf natürlich komplett anders, als in meinem Restaurant in Berlin, in dem der Gast wählt, was er essen will und nicht der Koch.



Vorspeise des Tages



Hauptgericht des Tages



Dessert des Tages

Die Arbeit in der Küche war dann letztendlich genau das, was ich mir erhofft hatte und was mir entgegenkam. Das Team bestand aus dem Chef, einem Azubi im Service und einem in der Küche. Es gab im Restaurant ca. 22 Sitzplätze und draußen auf der Terrasse noch einmal 14 Plätze. Alles also klein aber fein. 20 Minuten nach meinem ersten Arbeitsbeginn waren alle meine Befürchtungen wie weg geblasen – bis auf leichte Verständigungsprobleme, aber das ist ja normal zu Beginn. Das Arbeitsklima war von Anfang an sehr offen, entspannt und durch gute Laune aller geprägt.

Als der erste Arbeitstag vorbei war, war mir klar, dass dieser Betrieb das Beste war, was mir passieren konnte. Mich beeindruckten die Leichtigkeit, Kreativität und Intelligenz des Chefs beim Arbeiten in der Küche und beim Zubereiten der Speisenkomponenten.



Ob es an der französischen Lebensart liegt oder an „meinem Chef“ weiß ich nicht, aber es steht für mich definitiv fest, dass ich irgendwann in Frankreich leben muss. Mich fasziniert zum einen die Qualität und Vielfalt der Zutaten hier, zum anderen die Herangehensweise beim Kochen und die Art der Präsentation der Gerichte in diesem Betrieb. Das was ich an Erfahrung mitnehmen werde nach Berlin, ist der Respekt vor den Lebensmitteln und die Wirkung auf die Gäste. Philipp