

## Bergerac Austausch vom 15.09. bis 06.10.2018

### Praktikumsbericht von Leonardo

Die zwei Wochen im Hause der Boulands, dem Hotel L'Esplanade in Domme, waren nicht nur Kern sondern auch Krönung der Bildungsreise im Rahmen des Austausches mit der Jean Capelle Schule in Bergerac. Auf einem Felsen über der Dordogne thronend liegt Domme, ein mittelalterliches Dorf, im sogenannten „Schwarzen Perigord“. Die Gegend des Perigord im Süd-Westen Frankreichs ist geografisch und namentlich viergeteilt; je nach vorherrschenden Böden und Gesteinsvorkommen und deren traditioneller Nutzung:

- **Weiß im Nord-Westen** mit den offenen Kalkgesteinen;
- **Grün im Nord-Osten** mit Weiden und Wiesen zur Milchproduktion;
- **Rot im Süd-Westen** mit Bordeaux, einem der besten und bekanntesten Weinanbaugebieten der Welt;
- **Schwarz im Süd-Osten** mit Wäldern und Hügeln, die die Menschen traditionell mit Walnüssen, schwarzem Trüffel und Foie Gras in Verbindung bringen.

Der Chef des Hauses, Pascal Bouland, bringt die Region und deren Vorzüge mit Sinn für Qualität auf die Teller. Und dass er selbst auch gerne über den sogenannten Tellerrand sieht, zeigt zum Beispiel eines seiner Gerichte, Foie Gras mit Dashi. Seine Begeisterung für die asiatische und besonders die japanische Küche erklärt sich auch mit dem Auge für die Details, seine Gelassenheit und Konzentration. Seinen Führungsstil habe ich als sehr entspannt und kontrolliert empfunden. Eine Entspantheit, die auch begründet sein kann mit dem Vertrauen in das Küchenteam.

Klare Regeln und Standards mit spielerischer Vitalität, in Sachen Handwerk offen und mitteilungsbegeistert; so hat Maître de Cuisine de France, Pascal Bouland, eine Arbeitsatmosphäre geschaffen, die herausfordert und Fragen stellen lässt.

Dieser alltägliche hoch frequentierte Austausch wird auch von dem jungen Team begrüßt und mitgetragen. Die diversen Charaktere aus verschiedenen Teilen der Welt sind zwar selten für eine zweite oder dritte Saison im Hotel L'Esplanade, aber trotzdem herrscht eine freundschaftliche, teils familiäre, Stimmung. Die geteilte Motivation und Interesse schaffen eine Verbundenheit unter den Köchen/-innen, die Ländergrenzen und Sprachbarrieren mal leicht mal schwer aber sicher überwinden lässt.

Ich hatte schnell die Rolle der überall wo nötig und/oder möglich helfenden Hand. Als Neuling im Team und mit nur zwei Wochen Zeit zur Verfügung das Naheliegenste. Man ließ mir den Freiraum überall sinnbildlich Augen drauf zu werfen und Nase und Finger hinein zu stecken. Neben dem klassischen Mise en place habe ich Produkte, von Pfifferlingen bis

Makrelen und Wachteln, vorbereitet und wurde an klassische Methoden genauso wie an kulinarisches Neuland herangeführt.

Die Erlebnisse, die ich dort machen durfte, waren zwar nicht alle gleich angenehm oder positiver Natur, doch bereichern meinen Erfahrungsschatz ungemein und lassen mich bestärkt von dieser Bildungsreise zurückkehren.

*Leonardo*



Bilder aus dem Hotel L'Esplanade in Domme

