



PRESSEMITTEILUNG

EIN NEUER CHEF FÜR LA TABLE DU PALAFITTE

Gerade hat der 38-jährige Ludovic Pigeat seinen Platz als neuer Küchenchef des Restaurants La Table du Palafitte eingenommen. Der Sohn eines Restaurantbesitzers hat mit seiner Erfahrung in den Pariser Palace-Hotels und seiner Vorliebe für eine Fusion aus französischer Gastronomie und asiatischer Fantasie bereits viele Gaumen verwöhnt.

Mit der Ankunft des Küchenchefs Ludovic Pigeat und seiner emotionalen Küche weht seit einigen Monaten ein frischer Wind im La Table du Palafitte. Der 38-jährige wuchs in Paris als Sohn eines Brasserie-Besitzers auf, der Kalbsblanquette liebte. Seine portugiesische Mutter dagegen verstand es, eine einfache, aber köstliche Brotsuppe zuzubereiten, die ihresgleichen suchte.

Ein perfekter Wolfsbarschrücken

Ein Gericht zeigt besonders gut seinen Wunsch, im Schatten der Seepavillons am Neuenburger See neue Geschmackserlebnisse zu bieten: ein perfekt gebratener Wolfsbarschrücken, begleitet von Auberginen in Form von Kaviar, Chips und Sticks. Dieses cremige, weiße Gemüse, das an Fischfleisch erinnert, macht neugierig. Der Chef erklärt: « Ich nehme eine große violette Aubergine, lasse sie im Dampf kandieren, bedecke sie mit Misobutter und brenne sie in der Flamme. Dieses Gericht wird so präsentiert, dass die Produkte sofort erkennbar sind und stellt eine Art Synthese der beiden berühmten Vorspeisen von Ludovic Pigeat dar.

Die erste, ein Thunfischtatar mit Koriander und Limette, wird von knackigen und farnefrohen Gemüsespaghetti gekrönt. Das Tatar ruht auf einer weichen Guacamole, die Ponzu-Sauce verleiht ihm eine sehr angenehme asiatische Dynamik.

Die zweite Vorspeise entführt den Gast eher an die Ufer des Mittelmeers, mit extra al dente Ravioli, die wie Schatzkästchen eine cremige Auberginenfüllung und ein raffiniertes Tomatenwasser umhüllen. Die Aubergine zieht sich wie ein roter Faden durch die Mahlzeit.

Ein langer Abgang

Die akribischen Dressings seiner Vorspeisen und der lange Abgang seiner Gerichte sind wie eine Kartographie seiner Karriere in den Pariser Palace-Hotels: von der Wiedereröffnung des Lutetia über Le Tout Paris (die gehobene Brasserie des Cheval Blanc) bis hin zu seiner letzten Stelle als Souschef im La Réserve in Genf.

Schon in jungen Jahren wollte er Koch werden, aber seine Eltern rieten ihm davon ab. Sie hatten Angst, dass er zu viel Zeit bei seiner Arbeit verbringen würde. Aber nach einem Universitätsabschluss im Fach Geschichte begann Ludovic im Alter von 25 Jahren eine Schnellausbildung und fand sich in der Welt der Luxus-Brasserie von Ladurée auf den Champs-Élysées wieder, wo er schnell Demi Chef de Partie wurde. Danach ging er mit Ladurée für zwei Jahre in die USA, wo er das Leben eines Küchenchefs kennenlernte. Eine nützliche Erfahrung für seine neue Aufgabe bei La Table du Palafitte.

Bescheidenheit und Wertschätzung der Teams

Er bewundert die Arbeit von Pascal Barbot für seine Rigorosität und die Art und Weise, wie er Asien in seine Gerichte einfließen lässt, und Kei Kobayashi für seine hochfliegende Küche.

Ludovic Pigeat träumt von diesen Gipfeln, möchte aber schon jetzt mit großer Bescheidenheit seinen Platz finden, indem er alle Mitglieder seines Teams respektiert und wertschätzt.

Fotothek:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/zx9pmo2dshanvfidpvzys/AljR0SQzAuP7UwCHC2IfVfo?rlk=jlzybi1kb2lwwxz756s82iez2&st=zm7xats7&dl=0>

Pressekontakt

Elisabeth de Pins

e.depins@sandoz-hotels.ch

+41 79 537 09 99

hôtel palafitte
restaurant | la table

