



Renaissance in der Auberge du Raisin in Cully: Mit dem jungen, ambitionierten Chef de Cuisine Flavien Jauquier erlebt der traditionsreiche «Gourmet-Tempel» ein veritables kulinarisches Revival.

Die Renaissance eines Gourmet-Tempels

Jahrzehntelang galt die Auberge du Raisin in Cully bei Lausanne als Hochburg für exzellente kulinarische Genüsse in der klassischen Tradition der französischen Haute Cuisine. Das Renommée des 18 GM Punkte-Lokals war eng mit dem Namen der Koch-Persönlichkeit von Adolfo Blokbergen verknüpft. Nach dem Tod des Chefs durchlief die Auberge du Raisin eine wechselvolle Zeit. Jetzt erlebt sie mit einem jungen, ambitionierten Team und mit top-moderner Küchentechnik eine veritable Renaissance!

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Mitten in den terrassierten Rebbergen des Lavaux, des rigoros geschützten Weltkulturerbes, befindet sich das male- rische Winzerdörfchen Cully, das nur acht Kilometer von der Waadtländer Metropole entfernt ist. Und hier, mitten im mittel- alterlich anmutenden Cully, befindet sich die Auberge du Raisin in einem Gebäude aus dem 15. Jahrhundert.

Die Hotelier-Dynastie Gauer

Seit mehr als einem halben Jahrhundert betreiben die Vertreter der Hotelier- Dynastie Gauer das sich im Besitze der Gemeinde Cully befindliche Hotel-Restau- rant: Jack Gauer, der legendäre Hotelier vom Hotel Schweizerhof in Bern, wagte mit der Uebernahme der Führung der Auberge du Raisin im Jahre 1959 einen

unternehmerischen «Ausflug» mitten ins Herz der höchst renommierten Rebbau- region. Mit Jean-Jacques und Emeline Gauer-Seiler (Palace Hotel Lausanne, Château d'Ouchy) übernahm die zweite Gauer-Generation die Verantwortung für das historische Haus, und mit Jay und Brice Gauer wächst bereits die dritte Familiengeneration heran: Brice Gauer ist



Historie pur: Die Auberge du Raisin mitten im Winzerdörfchen Cully und ihre Räumlichkeiten im mittelalterlichen Gebäude aus dem 15. Jahrhundert strahlen historische Grandezza, Ambiance und Eleganz aus.

in der Auberge du Raisin für die Kommunikation und den aufmerksamen Empfang der zahlreichen in- und ausländischen Hotel- und Restaurant-Gäste verantwortlich!

Der Kochkünstler Adolfo Blokbergen

Das ist allerdings nur die eine Seite der gastronomischen Medaille rund um die Auberge du Raisin: Dass sie nämlich seit «Menschengedenken» als Gourmet-Tempel und als Waadtländer Perle der klassischen Haute Cuisine gilt, ist der Koch-Persönlichkeit von Adolfo Blokbergen zu verdanken, der dem Lokal während mehr als 20 Jahren seinen kulinarischen Stempel aufdrückte. Mehr als 20 Jahre lang wurden die gastronomischen Leistungen des Kochkünstlers Adolfo Blokbergen in der Auberge du Raisin mit 18 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet – und dies ohne Unterbruch!

Der Tod von Adolfo Blokbergen im Frühjahr 2007 bedeutete eine Zäsur für das national und international bekannte und renommierte Lokal in Cully. Zwar übernahm sein Stellvertreter Peter Hasler die Verantwortung für die Gastronomie in der





Regionalität pur: Das Fleisch und die Grosses Pièces vom Holzkohlenfeuer stammen von der benachbarten Metzgerei Nardi in Cully, und die Süsswasserfische kommen aus dem Lac Léman und aus dem Fang von Berufsfischer Pierre-Alain Monbaron.

Auberge du Raisin. Dennoch durchlief sie eine wechselvolle Zeit mit der Folge, dass sie in der roten Gourmet-Bibel zuletzt gar keine Aufnahme mehr fand.

Renaissance eines Gourmet-Tempels

Seit rund einem Jahr weht aber ein neuer und frischer kulinarischer Wind durch das mittelalterliche Gemäuer der Auberge du Raisin. Mit dem 30jährigen, aus der Region von Payerne stammenden Chef de Cuisine Flavien Jauquier, einem vielversprechenden Kochtalent mit Berufserfahrung aus den besten Häusern der Schweiz, knüpft man in der Auberge du Raisin an die grosse gastronomische Tradition an, welche das Haus seit Jahrzehnten geprägt hat. Gault Millau 2015 krönt das kulinarische Bemühen und die Leistungen bereits schon mal mit 14 Punkten!

Ein Haus mit Grandezza

Geblichen ist allerdings die traditionsreiche bürgerlich-elegante Ambiance in der Auberge du Raisin. Die legendäre Rôtisserie mit dem mächtigen Cheminée und den grossen runden und gediegen aufgedeckten Tischen bietet Platz für 40





Action pur (I): Rund um die neue massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG herrscht reges Treiben.

Action pur (II): Mit Brice Gauer sorgt die dritte Generation der Hotelier-Dynastie Gauer für frischen Wind in der Auberge du Raisin.



Gäste. In der Pinte neben dem Eingang finden 20 Personen Platz. Dazu kommen zwei schicke Terrassen im Erdgeschoss und auf der ersten Etage für 30 bis 40 Gäste, ein Bankettsaal für rund 40 Personen, ein «Salon des Ecrivains» sowie eine begehbare Vinothek im Untergeschoss für 40 Personen, wo nicht nur die vielen regionalen oenologischen Provenienzen, sondern auch die regionalen kulinarischen Spezialitäten genossen werden können. Ergänzt wird das Restaurationsangebot in der Auberge du Raisin von zehn Hotelzimmern und -suiten für rund 20 Gäste. Sie wurden vor kurzem vollkommen neu ausgestattet und verfügen über einen überdurchschnittlichen Komfort.

Klassiker und Moderne

Nicht nur das historische Ambiente ist aus Respekt vor der grossen Vergangenheit unangetastet geblieben, sondern auch die kulinarische Tradition: Hier werden die Traditionen der französischen und klassischen Haute Cuisine mit aller Sorgfalt gepflegt und manchmal auch neu und zeitgemäss interpretiert. Die Gäste kommen der Grosses Pièces aus dem Holzkohlenfeuer wegen in die Auberge du Raisin, wo auch ganze Poulets de Bresse



Kluge Features rund um die multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG: Durchgehender, beidseitig bedienbarer Backofen, Oeko-Salamander der Bartscher AG direkt über der grossen, beheizbaren Anrichtefläche.

oder Fasane gebraten werden. Im Herbst prägen Wildspezialitäten das Angebot. Renommiert ist die Auberge du Raisin insbesondere auch dafür, dass sie vornehmlich und wenn immer möglich örtliche und regionale Produkte verarbeitet. So stammt das Fleisch von der benachbarten Metzgerei Nardi in Cully, und die Süswasserfische wie Egli, Felchen, Zander, Saibling, usw. stammen vom Lac Léman aus dem Fang von Berufsfischer Pierre-Alain Monbaron.

Neben diesen kulinarischen Klassikern kommen aus der Küche von Chef de Cuisine Flavien Jauquier und seinem vierköpfigen Team allerdings auch sehr neuzeitlich interpretierte und komponierte Menus und Kreationen auf die Gästetische, so dass in der Auberge du Raisin auch in kulinarischer Hinsicht ein frischer Wind durch die altherwürdigen Räumlichkeiten weht.

Ein vielversprechender Chef de Cuisine

Flavien Jauquier absolvierte seine Kochlehre im Hotel Victoria in Glion. Später wechselte er in die Küchenbrigade des Kempinski Grand Hotels des Bains von St. Moritz-Bad und ins Victoria-Jungfrau

Starke Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Chef de Cuisine Flavien Jauquier, Alain Brand, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, und Sous-Chef Eduardo De Simone.



Grand Hotel & Spa in Interlaken. Weitere mehrjährige berufliche Stationen waren das 17 GM Punkte-Restaurant «Pavillon» im Hotel Baur au Lac in Zürich (mit dem Kochkünstler Laurent Eperon an der Spitze) und das 16 GM Punkte-Hotel de la Gare in Lucens von Pierreck und Jane-Lise Suter.

Moderne Küchentechnik

Seit einem Jahr wirkt Chef de Cuisine Flavien Jauquier nun in der Auberge du Raisin in Cully. Er hat die Zeit genutzt, die Küchenbrigade zu erneuern und zu verjüngen. Und auch in küchentechnischer Hinsicht sind in dieser Zeit echte Innovationen realisiert worden.

So steht nun in der altherwürdigen Auberge-Küche eine top-moderne, höchst effiziente und multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG im Mittelpunkt, welche Mitte 2014 von den Küchenspezialisten der Ginox SA montiert und installiert wurde – ein ambitioniertes Unterfangen notabene, musste doch bei der Installation und Montage den bestehenden engen räumlichen Gegebenheiten in der Auberge-Küche Rechnung getragen werden.

Es handelt sich um eine massgeschneiderte Induktionsherdanlage, die in Bezug auf Ausmasse und Funktionen auf die individuellen Bedürfnisse und Ansprüche der Küchenbrigade abgestimmt worden



Die massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG bildet den Mittelpunkt der Küche in der Auberge du Raisin in Cully.

ist. Die Herdanlage der Menu System AG ist auf der Herdoberfläche wie folgt konfiguriert:

- ▶ sechs flächendeckende Induktionskochfelder, beidseitig bedienbar
- ▶ ein Plancha von 400 x 900 mm, beidseitig bedienbar

- ▶ grosse beheizbare Anrichtefläche
- ▶ beheizbares Klapptablar, das in Spitzenzeiten und beim Bankettservice eingesetzt wird.

Der Unterbau der Herdanlage besteht aus einem konventionellen durchgehenden, beidseitig bedienbaren Backofen, einem Warmhalte- und Niedertemperaturgar-Gerät sowie einer grosszügigen Pfannenablage. Ergänzt wird die Induktionsherdanlage von einem Oeko-Salamander der Bartscher AG.

Sie sorgen für frischen kulinarischen und küchentechnischen Wind in der Auberge du Raisin: Brice Gauer, flankiert von Chef de Cuisine Flavien Jauquier und von Alain Brand, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG (links).



Fazit

Chef de Cuisine Flavien Jauquier und sein Team sind mit der neuen Induktionsherdanlage von Menu System sehr zufrieden. Flavien Jauquier zu GOURMET: «Der alte Kochherd war mehr als 30 Jahre alt, und einzelne Kochplatten waren defekt oder sehr störungsanfällig. Mit der neuen Induktionsherdanlage bereiten wir jetzt unsere kulinarischen Kreationen schneller und noch präziser zu, was der Qualität auf dem Teller zugute kommt. Zudem hat sich das Raum- und Arbeitsklima in unserer Küche spürbar verbessert, was die Arbeit in der Küche noch angenehmer macht. Wir möchten jedenfalls unseren neuen Induktionsherd nicht mehr missen!»