

# Michel Sarran

## Die Küche

# rockt

Von Hilke Maunder

**F**reunde, Familie und das heimatische Gers sind die Zutaten, aus denen Michel Sarran immer wieder neue Hochgenüsse kreiert, die verblüffen, erstaunen – und Kritiker wie Gäste begeistern. „Ich bin ein freies Elektron“, sagt der Zweisternekoch und weist damit auf die Gegenpole hin, die sein Leben bestimmen: das Gefühl frei und ungebunden und doch eingebettet in Traditionen und das Terroir zu sein, wo er dann, je nach Belieben, mit seinen Kreationen andockt.

Erst auf Umwegen kam er an den Herd. 1961 in Saint-Martin-d'Armagnac im Gers geboren, wo sein Vater als Bauer tief mit dem Land verwurzelt war, beginnt Michel nach



einem wissenschaftlich geprägten Abitur sein Medizinstudium in Toulouse. Nach nur zwei Jahren tauscht er jedoch das Skalpell gegen den Kochlöffel, folgt seiner Mutter Pierrette zurück ins heimatische Saint Martin und lernt am Herd die Kniffe des Handwerks. Als wenige Jahre später Madame Sarran Großmeister Ducasse in Paris trifft, zeigt sie sich wenig beeindruckt von dessen Kochkünsten: „Es ist gut, was Sie machen – aber Ihnen fehlt mein Sohn.“ 1983 beginnt Michel Sarran bei Alain Ducasse in Antibes: „Es war eine sehr harte Schule – ich habe viel geweint.“

Andere berühmte Kochstars aus Frankreich erkennen und fördern das Talent. Bei Michel Guérard, einem der Erfinder der Nouvelle Cuisine, lernt Michel die leichten Seiten der französischen Küche kennen. Stationen in Courchevel und im Dreisternerrestaurant „La Côte St-Jacques“ in Joigny (Burgund) folgen, ehe er 1989 zum ersten Mal in Saint Tropez selbst Küchenchef wird. Frisch verheiratet mit Françoise, die heute charmant die Gäste empfängt, wagt er 1995 den Sprung in die Selbstständigkeit.

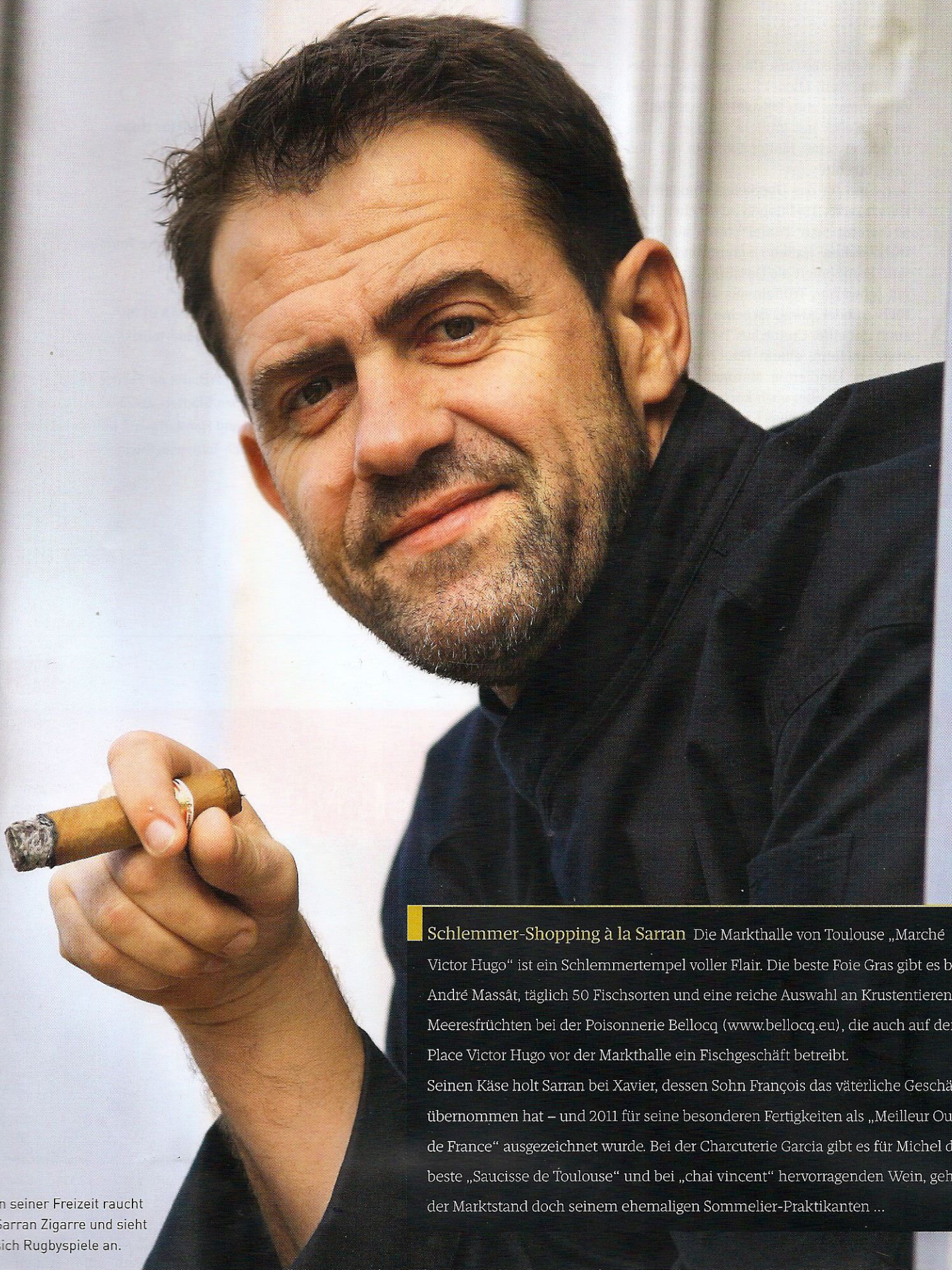
1996 erkoht er in seinem ersten Restaurant den ersten Michelin-Stern, 2003 folgt Nummer zwei. So etabliert, hängt er den traditionell weißen Kochkittel an den Haken und kleidet sich fortan nur noch schwarz am Herd – wie sein gesam-

tes Team. 25 Mitarbeiter kümmern sich um die 50 Gäste, die in der Villa aus dem 19. Jahrhundert seine kreative Küche genießen – in eleganten Speiseräumen in Ocker- und Sandtönen oder auf der Sommerterrasse im Innenhof. Am Wochenende ist geschlossen: „Dann jogge ich am Canal du Midi, schaue mir im Stade Toulousain ein Rugby-Spiel an und genieße die Auszeit mit meiner Frau und meinen zwei Kindern“, sagt der Familienmensch Sarran und zieht an der Zigarre.

Für seine kreativen, typisch südwestlichen Gerichte bevorzugt Michel die Produkte der Region: Milchlamm aus dem Quercy, Fleisch der schwarzen Schweine aus Bigorre und der Bauernrinder von Aubrac, Mont-Royal-Tauben, Bohnen aus Tarbes, rosa Knoblauch aus Lautrec oder Melonen aus Lectoure – „Unsere Region ist die Schatzkammer Frankreichs!“

Seine Zutaten ersteht der Sternekoch an den 100 Ständen des Marché Victor Hugo von Toulouse – Foie Gras bei Massât, Fische bei Bellocq, Käse bei Xavier. Und manchmal nascht er aus großen Schalen im Vorbeigehen „Fritons“, knusprige Kugeln frittierter Entenhaut. Was der Markt nicht bietet, bezieht er von Freunden. Ein Spielgefährte aus der Kinderzeit liefert ihm Mini-Gemüse und knackige Salate, die Produzenten im Gers reservieren für ihn handwerklich ➤

NICHT EN BLOC,  
SONDERN ALS  
BOUILLON SERVIERT  
MICHEL SARRAN DIE  
SPEZIALITÄT DES  
SÜDWESTENS:  
FOIE GRAS. MIT  
KREATIVER KÜCHEN-  
KUNST BEKÄMPFT  
DER TOULOUSER  
ZWEISTERNEKOCHE  
STARRE TRADITIONEN.



**Schlemmer-Shopping à la Sarran** Die Markthalle von Toulouse „Marché Victor Hugo“ ist ein Schlemmertempel voller Flair. Die beste Foie Gras gibt es bei André Massât, täglich 50 Fischarten und eine reiche Auswahl an Krustentieren und Meeresfrüchten bei der Poissonnerie Bellocq ([www.bellocq.eu](http://www.bellocq.eu)), die auch auf dem Place Victor Hugo vor der Markthalle ein Fischgeschäft betreibt. Seinen Käse holt Sarran bei Xavier, dessen Sohn François das väterliche Geschäft übernommen hat – und 2011 für seine besonderen Fertigkeiten als „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet wurde. Bei der Charcuterie Garcia gibt es für Michel die beste „Saucisse de Toulouse“ und bei „chai vincent“ hervorragenden Wein, gehört der Marktstand doch seinem ehemaligen Sommelier-Praktikanten ...

In seiner Freizeit raucht Sarran Zigarre und sieht sich Rugbyspiele an.

hergestellte Foie Gras. Und genau diese Delikatesse weiß Michel Sarran hervorragend zuzubereiten, zum Beispiel als gegrillte Entenstopfleber mit grünem Apfelgelee, wie sie schon seine Mutter Pierrette auf den Tisch brachte.

Sein Sinn für das Überlieferte hindert ihn jedoch nicht, Traditionen zu brechen. Und so kommt sein Trüffel-Entrée als Frühstück daher: Kaffee, Joghurt und Croissant, komponiert als Geschmackssinfonie mit schwarzen Trüffeln aus dem Périgord. Nicht minder gewagt ist seine Dessert-Kreation mit einer Creme aus Tarbais-Bohnen in altem Rum, einem Hauch Kokos und geeisten, kandierten Maronen. Wie konventionell er aber auch kochen kann, zeigt sein zartrosa gegrilltes Lammfilet.

Doch bei allem Erfolg kann auch Sarran nicht allein von der Gourmetküche leben. Wie in der Haute Couture gibt es auch in der Haute Cuisine den Druck, jeden Geschmack und jeden Geldbeutel zu bedienen. Und so schmeckt's bei Sarran auch im Stadion von Toulouse – in der Brasserie du Stade. ■

## INFO

### Restaurant Michel Sarran

21, boulevard Armand Duportal

F-31000 Toulouse

Tel.: +33 (0)5 61 12 32 32

www.michel-sarran.com

Öffnungszeiten: Mo–Fr: 12–13.45 Uhr (Mittag), 20–21.45 Uhr (Abend), Sa, So und Mi Mittag geschlossen

Menü Capitole 49 €,

Menü Saveurs 98 €,

Menü Surprise 125 €

### Brasserie du Stade Toulousain

114, rue des Troènes

F-31300 Toulouse

Tel.: + 33 (0)5 34 42 24 20

### Marché Victor Hugo

Place Victor Hugo

F-31000 Toulouse

Tel.: +33 (0)5 61 22 76 92


### Office de Tourisme Toulouse

Donjon du Capitole

F-31080 Toulouse

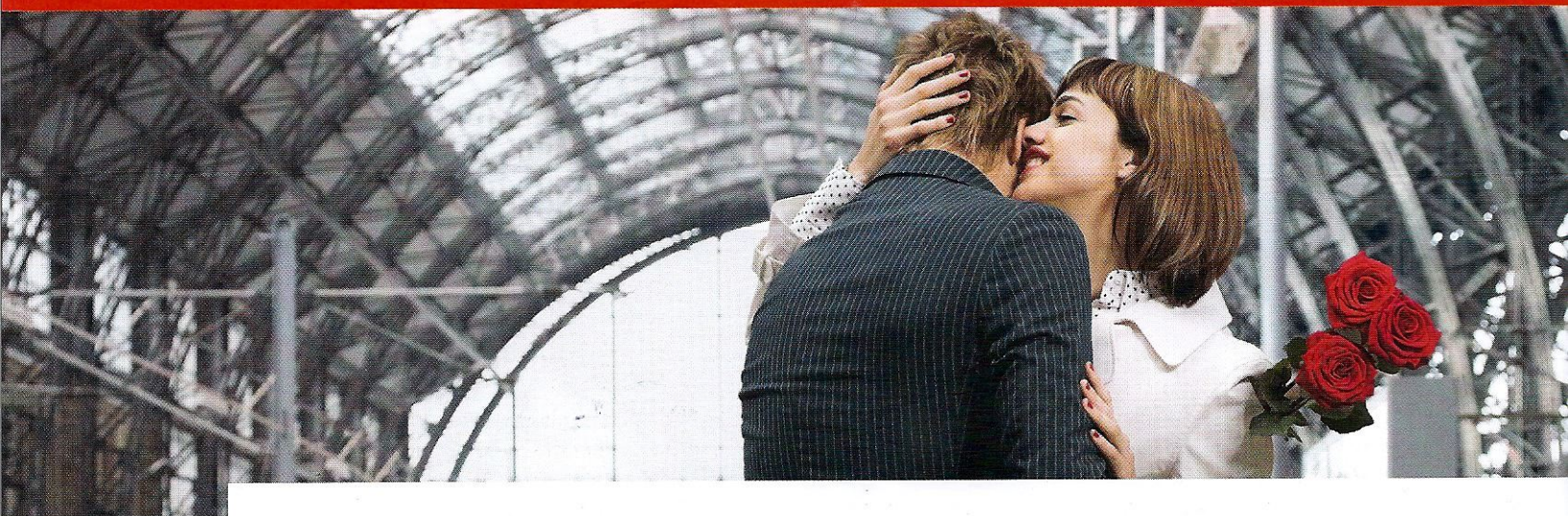
Tel.: +33 (0)8 92 18 01 80

www.de.toulouse-tourisme.com

 Flug z. B. mit Air France ab elf deutschen Städten, ab 25.03. nonstop ab Berlin und Hamburg, mit Lufthansa oder OLT nach Toulouse-Blagnac.



**Nach Paris ab 39 Euro.  
Schnell und komfortabel. Mit ICE oder TGV\***



## Schnell und günstig in die Stadt der Liebe.

Frankfurt–Paris 5x täglich direkt unter 4 Stunden, Stuttgart–Paris 4x täglich unter 3¾ Stunden und München–Paris 1x täglich ebenfalls direkt. Reisen Sie Ihrem Ziel mit bis zu 320 km/h entspannt entgegen und genießen Sie den erstklassigen Service und Komfort an Bord. In der 1. Klasse (ab 69 Euro) auf diesen Strecken inklusive: eine leichte Mahlzeit, die wir Ihnen am Platz servieren. Erhältlich überall, wo es Fahrkarten gibt.

**Die Bahn macht mobil.**

\*TGV ist ein Hochgeschwindigkeitszug der französischen Eisenbahn SNCF.



in Kooperation / en c