

# falstaff

**DEUTSCHE RIESLINGE**  
DIE TOP 100 DER GROSSEN  
GEWÄCHSE 2009

**ALLES ÜBER MÜNCHEN**  
OKTOBERFEST UND WO  
MAN WIRKLICH GUT ISST

**WINZER GÜNTHER JAUCH**  
DER TV-STAR ÜBER SEIN  
NEUES WEINGUT

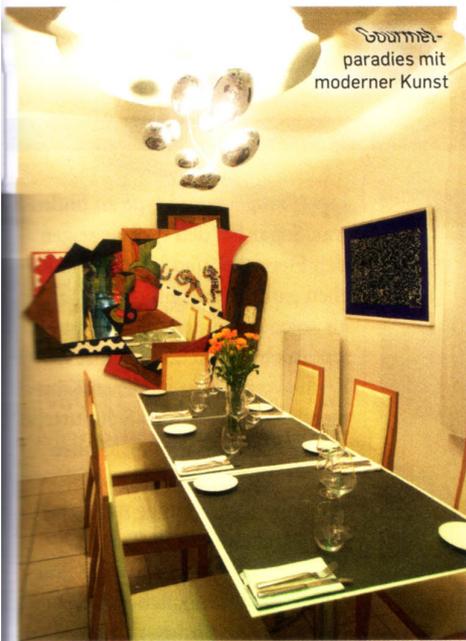
**KUNST UND KÜCHE**  
DIE BESTEN MUSEUMS-  
RESTAURANTS DER WELT



*Trüffel-Krieg*  
GENUSS, GESCHÄFT  
& GAUNEREIEN

## LES BACCHANALES

Vence  
Frankreich



Sommerparadies mit moderner Kunst

**4** Eine erfreuliche Nachricht für alle Fans der Côte d'Azur und der südfranzösischen Golfplätze, die im Herbst nach Südfrankreich pilgern: Am Rande von Vence, mitten im Grünen, hat Christophe Dufau mit »Les Bacchanales« ein kleines Gourmetparadies errichtet. Eine alte Villa wurde aufgepeppt und mit viel moderner Kunst (Skulpturen im Garten, erstklassige Bilder an den Wänden) ausgestattet. Auf der schönen Terrasse unter Segeltüchern kann man im September und Oktober noch im Freien essen – und zwar ganz hervorragend! Schon im ersten Jahr nach seiner Übersiedlung von Tourrettes-sur-Loup nach Vence haben die diversen »Guides« Dufau mit Preisen und Auszeichnungen überhäuft. Und er ist tatsächlich die Neuentdeckung im Süden Frankreichs. Wo bekommt man sonst ein fünfgängiges Gourmetmenü plus zwei Amuses-Gueules für 65 Euro? Aber es sind nicht nur das Preis-

Leistungs-Verhältnis und die zauberhafte Umgebung, die das »Les Bacchanales« auszeichnen. Die saisonal abgestimmte Qualität (»Ich kaufe wirklich morgens auf dem Markt frisch ein und serviere es am Abend!«) muss man selbst bei Starköchern in der »Über-100-Euro-Liga« suchen. Sein typisches Menü beginnt mit einer Kalbsleberpastete mit weißen Feigen und einem marinierten Saint-Pierre mit Tomaten und Melonen. Der Fisch des Tages ist ein Seeteufel mit Fenchel und frischer Mango, das Fleischgericht kommt aus dem Piemont: ein Rinderfilet in einer Sauce aus frischen Cassis mit einem kleinen überbackenen Kartoffelkuchen. Als Dessert werden rote Beeren mit Verveine-Sorbet aufgetischt. Leicht, aber genau die richtige Abrundung eines – im wahrsten Sinne des Wortes – schönen Dinners. Die 30 Minuten, die man von Nizza oder Cannes, von Monaco oder Grasse nach Vence braucht, sind gut investiert. HM

### BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	91	von 100

### LES BACCHANALES

Avenue de Provence 247  
06140 Vence, Frankreich  
T: +33/(0)4/93 24 19 19  
Mo. 12.30–14.30 und 19.30–22 Uhr  
Do.–So. 12.30–14.30 und 19.30–22 Uhr  
www.lesbacchanales.com

## MR & MRS BUND

Shanghai  
China

**5** Fünf Jahre ist er erst in Shanghai, aber in dieser Zeit hat Paul Pairet, der Franzose aus Marseille, die neue Shanghai-Küche mehr beeinflusst als die berühmten Küchenchefs aus Hongkong oder die Altmeister aus dem Westen, die hier ihre Dependancen errichtet haben. Sein »Jade on 36« im 36. Stockwerk des Shangri-La Hotels machte er zum Top-Gourmet-Spot von Shanghai. Jetzt ist er in sein eigenes Restaurant umgezogen und präsentiert seine frankoasiatische »Fusion-Cuisine« im »Mr & Mrs Bund« im sechsten Stock eines der schönsten Art-déco-Häuser am Flussufer. Aber seine besten Kreationen hat Pairet, Gott sei Dank, mitgenommen. Den »Jambo Tiger Shrimp« etwa, der im Marmeladeglas mit Zitronengras und Vanille gedünstet wird. Allein der Duft, der dem Einmachglas entströmt, wenn es am Tisch geöffnet wird, ist betörend. Oder den »Black Cod in the Bag«, einen Kabeljau, der mit einer kan-

tonesischen Sauce im hitzefesten Plastikbeutel gegart wird. Beim Fleisch sollte man sich an Teriyaki-Kreationen halten. Die Schweinerippchen oder die Rinderbacken werden mit Teriyaki-Sauce bestrichen (gelackt) und in einer Orangen-Reduktion mit Knoblauch-Chips serviert. Natürlich gibt es auch im »Mr & Mrs Bund« Gänseleber mit Schokolade und die Früchtesüppchen (wahlweise Erdbeere, Grapefruit-Pomelo oder Kokos-Ingwer-Ananas) – Pairet-Kreationen der ersten Stunde. Den Gurkenloli (gefrorene Gurkenscheiben gefüllt mit Peanut-Essig) gibt es nur noch auf Vorbestellung. Bei rund 200 Plätzen kann man sich solche Spielereien nicht mehr leisten. Diese kommen aber, das schwört er, wieder auf die Karte, wenn er im Oktober sein zweites Restaurant eröffnet. »Ultraviolet« soll es heißen und nur zehn Essern Platz bieten. Man darf gespannt sein. HM



### BEWERTUNG



Essen	45	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	86	von 100

### MR & MRS BUND. MODERN EATERY BY PAUL PAIRET

Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu  
200002 Shanghai, China  
T: +86/(0)21/63 23 98 98  
Lunch: Mo.–Fr. 11.30–14 Uhr, Dinner: Di.–Sa.  
18.30–4 Uhr und So.–Mo. 18.30–22.30 Uhr  
info@mmbund.com; www.mmbund.com

## Gourmetguide International, Teil 5: Mr & Mrs Bund 0 Kommentar(e)



Neuer Hype am Bund

**Kaum ein Küchenchef hat die kulinarische Szene von Shanghai so geprägt wie Paul Pairet, zu bestaunen auch in seinem neuen, eigenen Lokal.**

Fünf Jahre ist er erst in Shanghai, aber in dieser Zeit hat Paul Pairet, der Franzose aus Marseille, die neue Shanghai-Küche mehr beeinflusst als die berühmten Küchenchefs aus Hongkong oder die Altmeister aus dem Westen, die hier ihre Dependance errichtet haben. Sein »Jade on 36« im 36. Stockwerk des Shangri-La Hotels machte er zum Top-Gourmet-Spot von

Shanghai. Jetzt ist er in sein eigenes Restaurant umgezogen und präsentiert seine frankoasiatische »Fusion-Cuisine« im »Mr & Mrs Bund« im sechsten Stock eines der schönsten Art-déco-Häuser am Flussufer. Aber seine besten Kreationen hat Pairet, Gott sei Dank, mitgenommen.

Den »Jambo Tiger Shrimp« etwa, der im Marmeladeglas mit Zitronengras und Vanille gedünstet wird. Allein der Duft, der dem Einmachglas entströmt, wenn es am Tisch geöffnet wird, ist betörend. Oder den »Black Cod in the Bag«, einen Kabeljau, der mit einer kantonesischen Sauce im hitzefesten Plastikbeutel gegart wird. Beim Fleisch sollte man sich an Teriyaki-Kreationen halten. Die Schweinerippchen oder die Rinderbacken werden mit Teriyaki-Sauce bestrichen (gelackt) und in einer Orangen-Reduktion mit Knoblauch-Chips serviert. Natürlich gibt es auch im »Mr & Mrs Bund« Gänseleber mit Schokolade und die Früchtestüppchen (wahlweise Erdbeere, Grapefruit-Pomelo oder Kokos-Ingwer-Ananas) – Pairet-Kreationen der ersten Stunde. Den Gurkenlölili (gefrorene Gurkenscheiben gefüllt mit Peanut-Essig) gibt es nur noch auf Vorbestellung.

Bei rund 200 Plätzen kann man sich solche Spielereien nicht mehr leisten. Diese kommen aber, das schwört er, wieder auf die Karte, wenn er im Oktober sein zweites Restaurant eröffnet. »Ultraviolet« soll es heißen und nur zehn Essern Platz bieten. Man darf gespannt sein. (HM)

### MEHR ZUM THEMA

[Gourmetguide International, Teil 1: NOMA](#)

[Gourmetguide International, Teil 2: Moscow Beefbar](#)

[Gourmetguide International, Teil 3: Port Petit](#)

[Gourmetguide International, Teil 4: Les Bacchanales](#)

### OPTIONEN

Drucken

Empfehlen



### Bewertung

Essen **45** von 50  
Service **17** von 20  
Weinkarte **16** von 20  
Ambiente **8** von 10  
GESAMT **86** von 100

**Mr & Mrs Bund.** Modern Eatery by Paul Pairet  
Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu  
200002 Shanghai, China  
T: +86/(0)21/63 23 98 98  
Lunch: Mo.–Fr. 11.30–14 Uhr, Dinner: Di.–Sa.  
18.30–4 Uhr und So.–Mo. 18.30–22.30 Uhr  
[info\(at\)mmbund.com](mailto:info(at)mmbund.com); [www.mmbund.com](http://www.mmbund.com)

aus Falstaff 06/10

Die anderen vier Restaurant-Kritiken finden Sie links oben.