

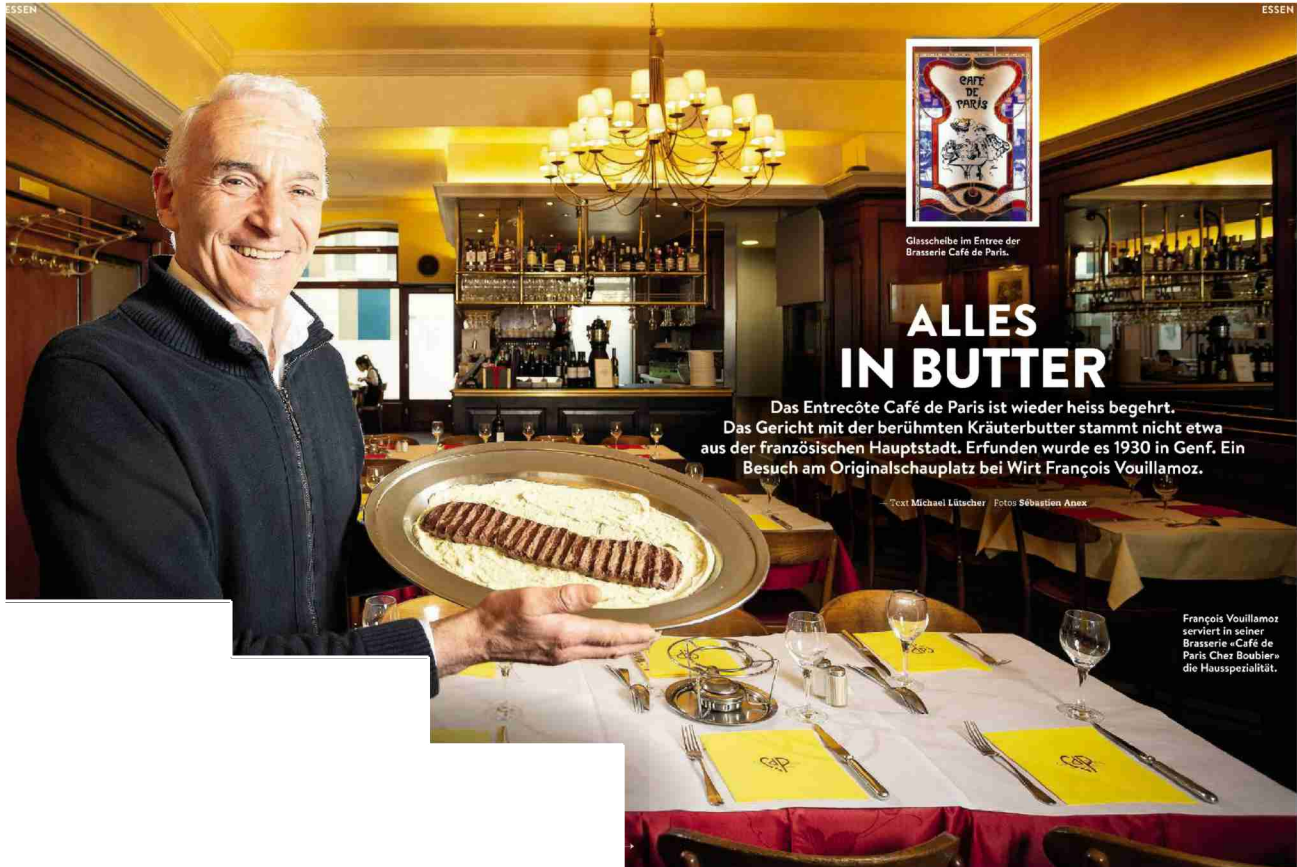


Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 140 736
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Seite: 32
Fläche: 250 162 mm²

Auftrag: 3005878
AEV (in Tsd. CHF): 102,1
Referenz: 73451011
Ausschnitt Seite: 1/5



Glasscheibe im Entree der Brasserie Café de Paris.

ALLES IN BUTTER

Das Entrecôte Café de Paris ist wieder heiss begehrt. Das Gericht mit der berühmten Kräuterbutter stammt nicht etwa aus der französischen Hauptstadt. Erfunden wurde es 1930 in Genf. Ein Besuch am Originalschauplatz bei Wirt François Vouillamoz.

Text: Michael Lütcherer | Fotos: Sébastien Annex

François Vouillamoz serviert in seiner Brasserie «Café de Paris Chez Bouquier» die Hausspezialität.

Sage und schreibe 70 Gramm Kräuterbutter gibts zum grillierten Rindfleisch pro Person. Es ist die Butterküche in Reinkultur – Fett, Fleisch und kein Gemüse. Das Gericht ist eine Wucht. Und hier, wo es seinen Namen erhielt, einzigartig: Entrecôte Café de Paris ist im Café de Paris in Genf das «menu unique», das einzige warme Mahl auf der Karte.

«Es schmeckt einfach allen», sagt Wirt François Vouillamoz, ein freundlicher, schmaler Mann von 63 Jahren, über das in Genf erfundene Gericht. Es ist eine gastronomische Besonderheit, die wieder in Mode ist. In Zürich etwa wurden in den letzten Monaten drei Lokale eröffnet, die als einziges warmes Gericht Entrecôte Café de Paris bieten.

Das erstaunt: Ein Entrecôte Café de Paris ist das Gegenteil dessen, was heute als gesunde und umweltverträgliche Nahrung gilt.

Es ist ein Gericht gegen die Küchenvernunft. Denn gutes, richtig grilliertes Rindfleisch ist saftig wie würzig und bedarf weder Gewürze noch einer Sauce. Auch knusprige Pommes frites bereiten allein viel Freude. Die Geschmacksbombe Kräuterbutter aber, mit dem Fleisch und den Fritten kombiniert, aktiviert alle Geschmackssinne und versetzt einen in einen leichten Rauschzustand.



«Solche Sachen schmecken uns Menschen seit je», hält der Physiker und Lebensmittelforscher Thomas A. Vilgis von der Universität Mainz fest. Und fügt an: «All das haben unsere Vorfahren prächtig überlebt. Insofern sollten wir uns den Appetit auf diese vermeintlichen Sünden nicht verderben lassen.»

«Würde ich das Rezept einem Küchenchef anvertrauen, könnte er es anderswo verwenden.»

François Vouillamoz, Wirt

Tatsächlich gehört das Gericht zu den Klassikern der gutbürgerlichen Küche. Man findet es landauf, landab in manch schönem Restaurant stets im Angebot (siehe Box Seite 37). Im «Larousse Gastronomique», dem Lexikon der französischen Küche, sucht man eine Butter oder Sauce namens Café de Paris allerdings vergeblich. Was nach Frankreich klingt, hat als schweizerische Erfindung die Zeit besser überdauert als das Bankgeheimnis.

Gericht mit Tradition

Das Rezept wurde 1930 von einem Wirt namens Boubier in Genf entwickelt. Der gab es seiner Tochter weiter, die mit ihrem Mann im Bistro Café de Paris unmittelbar beim Hauptbahnhof Cornavin wirtete. Die Dumonts, so hiess das Paar, machten das Entrecôte Café de Paris zu ihrem «signature dish», wie man eine Haus-spezialität heute nennt.

Ende der 1960er-Jahre verkauften die Dumonts ihr Restaurant mitsamt Rezept an Aline Abriel, eine Tante von François Vouillamoz. Der gelernte Koch aus Isé-rables VS übernahm das Lokal 1989 nach fünfjähriger Einführung und pflegt die Tradition seither weiter. «Café de Paris Chez Boubier» heisst es mit ganzem Namen, als Reverenz an den Erfinder der Kräuterbutter.

Das Bistro sieht aus wie im Bilderbuch – unverändert seit Jahrzehnten. Schmale Holztische, eng gestuhlt, die Sitzbänke an den Wänden mit rotem Leder bezogen, darüber links und rechts je ein grosser Spiegel, der den Raum optisch vergrössert, und an der Decke Leuchter, die für Licht und Glanz sorgen. Man fühlt sich hier ein bisschen wie in Paris.

Zu Tisch gibts zunächst einen Salat. Vegetarier erhalten dann auf Wunsch etwa eine Omelette mit Pilzen und Gemüse. Für alle anderen tragen die Kellner und Kellnerinnen, klassisch schwarz-weiss uniformiert, Platten auf. Diese sind ungefähr einen Zentimeter dick mit der grünlichen Kräuterbutter bestrichen, darauf liegt jeweils ein Entrecôte, dunkel gestreift von den Stäben des Grills und in fingerdicke Tranchen geschnitten. Die Platte kommt aufs Rechaud in der Tischmitte. So bleibt das Fleisch bis zum letzten Bissen warm.

In die Welt hinaus

Die Hitze von unten lässt die Butter schmelzen, und das Fleisch gart nach. «Wir grillieren es eine Stufe tiefer als vom Gast bestellt», sagt Vouillamoz. Es ist ein so einfacher wie durchdachter Prozess.



Das Fleisch kommt aus der Schweiz, stets vom Simmentaler Rind, immer vom selben Metzger. Die Pommes frites dazu sind hausgemacht, «weil sie frisch einfach besser sind», wie Vouillamoz sagt. In der Küche unter der Gaststube wird jede einzelne Kartoffel geschält und mittels eines handbetriebenen, verblüffend einfachen Apparats in Stäbchen geschnitten. Diese werden am Vormittag ein erstes Mal frittiert, bevor sie nach der Bestellung portionenweise ein zweites Mal in die Fritteuse getaucht werden. «Nur so werden sie schön knusprig», sagt Wirt François Vouillamoz.

Er pflegt die guten, alten Bräuche der Gastronomie. Andererseits setzte er auf geschäftliche Expansion. Nicht nur in sein Heimatdorf Isérables im Unterwallis, wo er mit dem Café de l'Union ein weiteres Restaurant betreibt. Sondern auch nach Spanien und auf die Arabische Halbinsel. «Arabische Gäste wollten das Entrecôte Café de Paris auch in ihrer Heimat essen», erzählt Vouillamoz. Die Lösung war ein Franchisesystem. 2004 öffnete das erste dieser Lokale in Dubai. Die inzwischen fünf Franchisenehmer dürfen ihr Restaurant Café de Paris nennen und verpflichten sich, das Gericht in einem ähnlichen Rahmen auf die gleiche Weise zu servieren. Und sie müssen die Butter Café de Paris bei Vouillamoz kaufen.

Nur Vouillamoz kennt das Rezept. «Würde ich es einem Küchenchef anvertrauen, könnte er weiterziehen und es anderswo verwenden», sagt er. Also mischt er die Café-de-Paris-Butter stets selbst, jeweils mehr als 100 Kilogramm aufs Mal. Mehrmals pro Woche steht er in einem gekachelten Raum im Keller seines Lokals, mischt die Gewürze, wirft Zehn-Kilo-Butterblöcke in eine Trommel mit Mixer und lässt von diesem alles zu einer glatten Masse vermischen. Danach wird sie in 250-Gramm-Behältnisse für

den Direktverkauf und in 6-Kilogramm-Kessel für die Restaurants abgefüllt. Allein im Genfer Stammhaus werden rund 130 Kilogramm pro Woche gebraucht.

Für den Fall, dass ihm etwas zustösst, hat Vouillamoz das Rezept in einem Banksafe hinterlegt. Den Schlüssel dazu hat er seinem Sohn Jérémy, 25, gegeben. Dieser, Absolvent der Genfer Hotelfachschule, wird ohnehin eingeweiht: Er ist daran, das Geschäft zu übernehmen.

Jene Café-de-Paris-Zutaten, die man deutlich riecht, bestätigt Vouillamoz. Ja, die grüne Farbe stammt von Petersilie, nein, Estragon ist nicht drin, ja, Knoblauch schon. Auch Sardellen sind enthalten. Gewisse Stoffe müsse er wegen allfälliger Allergien deklarieren.

Café de Paris ist als Name für die Butter nicht geschützt. Das hätte man gleich nach der Erfindung tun müssen. Und so können alle ihre Interpretation einer Kräuterbutter Café de Paris nennen. Es ist ähnlich wie mit Coca- und all den anderen Cola-Getränken: Es gibt ein Original und weitere Versionen. Einzelne Köche mischen der Butter etwas Bratensauce bei. Andere bereiten sie auf der Basis einer Mehlschwitze zu, fügen Eigelb oder Rahm bei. In vielen Fällen kommt Estragon, wie bei einer Sauce béarnaise, zum Einsatz. Aber kein Café de Paris ist so rein buttrig wie das Original.

Er habe Stammgäste, die kämen dreibis viermal pro Woche bei ihm essen, sagt Vouillamoz. Und es gibt Leute, die fahren durch die halbe Schweiz, um das Original zu geniessen. Am Nebentisch sitzt die «Schweizer Familie»-Leserin Elvira Emch aus dem zürcherischen Pfäffikon mit Freunden. Sie kommt seit 40 Jahren immer wieder hierher, weil es «immer gleich gut geblieben ist». ■

SPEISEN AM URSPRUNG

Die Küche des Café de Paris Chez Boubier



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 140 736
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Seite: 32
Fläche: 250 162 mm²

Auftrag: 3005878
AEV (in Tsd. CHF): 102,1
Referenz: 73451011
Ausschnitt Seite: 4/5

ist täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet.
Das Entrecôte Café de Paris mit Pommes
frites und Salat kostet 42.50 Fr.
Rue du Mont-Blanc 26, 1201 Genf.
Tel. 022 732 84 50. www.chezboubier.com

ESSEN



Nach einem Geheimrezept mischt Jérémy Vouillamoz mit seinem Vater die Kräuterbutter. Später wird diese für den Verkauf im Restaurant abgefüllt (o. l.). Auch die Pommes frites sind hausgemacht (l.).



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 140 736
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Seite: 32
Fläche: 250 162 mm²

Auftrag: 3005878
AEV (in Tsd. CHF): 102,1

Referenz: 73451011
Ausschnitt Seite: 5/5

Das Entrecôte mit Kräuterbutter gart auf einer beheizten Platte auf dem Tisch zur Vollendung.



ESSEN

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (ECP) AUTOUR DE LA SUISSE

Brasserie Les Trois Rois: Statt Frites isst man im Luxushaus zum ECP Kartoffelgratin. Blumenrain 8, 4001 Basel. Tel. 061 260 50 02 www.lestroisrois.com

Café Entrecôte Fédérale: Dünne Pommes Allumettes begleiten das ECP. Bärenplatz 31, 3011 Bern. Tel. 031 311 16 24. www.entrecote.ch

Brasserie Bodu: Hier gibts Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter. Kornmarkt 5, 6004 Luzern. Tel. 041 410 01 77. www.brasseriebodu.ch

Gasthaus zum Kreuz: Im Gourmet-Lokal gibts das ECP mit Gemüse. Stettlistr. 3, 6383 Dallen-

wil. Tel. 041 628 20 20. www.kreuz-dallenwil.ch

Brasserie Café de Paris: Im letzten Herbst fürs ECP eröffnet. Ankerstr. 113, 8004 Zürich. Tel. 044 833 99 66. www.brasserie-cafedeparis.ch

La Côte: Seit mehr als 40 Jahren fürs ECP bekannt. Aemtlerstr. 26, 8003 Zürich. Tel. 044 241 91 91. www.restaurant-lacote.ch

Le Relais de l'Entrecôte: Seit April offen. Die Sauce heisst hier «fameuse». In Gassen 5, 8001 Zürich. Tel. 044 830 99 91. www.relaisentrecote.fr

Noir: Im Ende 2018 eröffneten «Schwarz» ist die Beurre Café de Paris grasgrün. Schiff-lände 6, 8001 Zürich. Tel. 044 506 75 06. www.noir-restaurant.ch



Zürich bietet ein Brasserie-Erlebnis im Restaurant Noir Maison d'Entrecôte.