

VON ANKE STEINEMANN  
UND JENS F. MEYER

David Görne liebt die französische Küche – so sehr, dass er sich als einziger Deutscher in Frankreich einen Michelin-Stern verdient hat! 528 andere Maîtres haben ebenfalls wenigstens einen „Étoile“. Dieser hier jedoch, er strahlt über dem Städtchen Caudebec-en-Caux in der Haute-Normandie mit Blick auf die Seine in einem besonderen Licht. Weil David Görne gerne dazu einlädt, seine Équipe und ihn hautnah in der Küche zu erleben, wie sie dort so in die Gänge kommen. Eine genussreiche Reise auf wenigen Quadratmetern.

**Caudebec-en-Caux.** Die „Fleur de poivre“ und der Champagner sind ein lebhaft prickelndes Duett. „Ungewöhnlich, aber es rockt, stimmt’s?“, sagt David Görne, der seit 2009 das Manoir de Rétilal leitet und dessen Restaurant G.a. ein Teil dieses hinreißenden Ortes mit Blick auf die Seine ist. Ja, und wo’s rockt, da gibt’s zur gratinierten Auster mit Kaviar und Spinat eben „Maneater“ von Hall & Oates, während bei der Makrele mit Sesam und Yuzu Queens „We will rock you“ aus den Lautsprechern strömt. Wären klassische Klänge in diesem Rahmen nicht eher zu erwarten? „Nein, nicht zwingend. Meiner Meinung nach ist es wichtig, Sterneküche bei aller Professionalität, die sie verlangt, mit einer gewissen Lockerheit darzubieten“, sagt der Patron, der unter anderem für den Drei-Sterne Alain Ducasse in Paris arbeitete und der sich dennoch einen Kochfehler eher verzeihen würde als einen Makel in Stimmung und Ambiente. Es gehe um Stil.

Stilvoll ist dieses Erlebnis im alten Herrenhaus ohne Zweifel, schwebend für die Seele, nicht schwer für den Magen. Während unten auf dem weltbekannten Wasser die Atalaya aus Le Havre kommend ihre Fracht Richtung Rouen schafft, schreiten die zwölf Gäste oben an der Rue Saint-Clair bei Weinen aus Kristallgläsern und „Nightfever“ von den Bee Gees auf ihrer exquisiten lukullischen Reise voran. Im übertragenen Sinn nehmen sie gerade erst Fahrt auf, denn Pfefferblüte, Austern, Makrele ... das waren nur die „Mises en bouche“, die Starter. Das Menü mit acht Gängen folgt jetzt. Mit Foie gras und geräuchertem Aal, Hummer auf Kräuterbett mit Schnittlauch und einer Mousse aus Hecht mit Kaviar der Forellen aus Saint-Wandrille, ganz in der Nähe, wo die alte Abtei, deren Anfänge auf das 7. Jahrhundert zurückgehen, noch heute ein aktiver Ort des Glaubens der Benediktiner ist.

➔ **Schon die Anfahrt ein Genuss: Caudebec schmiegte sich hübsch an den Lauf der Seine.**

Da ist außerdem ein Kirchlein, versteckt, umgeben von Wald, voller Reiz, auf den Anhöhen von Villequier gelegen: Die Église Saint-Pierre bei Bébec bleibt bei allem weltlichen Trubel ein göttlicher Ort, so wie das Victor-Hugo-Museum am Flussufer Villequiers bei allen göttlich-schönen Schriften des Genies ein ganz und gar menschliches Fleckchen ist. So ist das oft in der Normandie: Himmel und Erde vermischen sich in zauberhaften Sphären.



# Vom anderen Stern

Zu Gast im Manoir de Rétilal bei David Görne:  
Ein deutscher Spitzenkoch in Frankreich

Besondere Ziele im Umkreis der Kleinstadt gibt es freilich zuhauf – Caudebec-en-Caux selbst vermag aber ebenso zu entzücken.

Schon die Anfahrt ein Genuss: Aus Honfleur direkt am Meer oder vom südlichen Teil der Großstadt Rouen kommend, überqueren Reisende den Strom über den Pont de Brotonne, der in seiner Wirkung dem legendären Pont de Normandie bei Le Havre fast ebenbürtig erscheint. Aus 50 Metern Höhe erspäht man in der Ferne Caudebec-en-Caux. Es schmiegte sich hübsch an den Lauf der

Seine, jenem Fluss, der in großen Teilen ungehindert mäandern darf und der sich in vielen Schleifen durch die Landschaft windet.

Das Städtchen, kaum 2500 Einwohner zählend, offenbart sehenswürdige Schätze, allen voran die mittelalterliche Kirche Notre-Dame. Ein Teil des Hohelieds ist hier rund um die obere Balustrade in Stein gemeißelt. Das Westportal zeigt ausdrucksstarke Glasmalereien. Nicht weit entfernt befindet sich zudem das Haus der Templer aus dem 12. Jahrhundert, eine Rarität, die sich den durch Gassen und Straßen

schlendernden Entdeckern offenbart. Alte Fachwerkhäuser säumen die Wege. Man lässt sich treiben, schaut in Boutiquen, bestaunt die Törtchenvielfalt beim Boulanger an der Ecke, verfolgt den rauschenden Bach Sainte-Gertrude, der durch dieses quirlige Leben strömt, und lässt sich dann glücklich erschöpfen in einem Café an der Promenade ins Polster sinken. Aber Achtung: Nur ein Café noir, bitte nicht mehr, denn obgleich die Auslagen köstlichst locken, so wären sie zu viel des Guten für all jene, die noch dem Weg zur Sterne-Adresse folgen wollten.

➔ **Nächster Gang: Kalbsbries – AC/DCs „You shook me...“ entflammt es erneut.**



Stilvoll: Kaffee mit Pralinés samt G.a.-Logo FOTO: EY



Der Salon für die Nacht: Platz genug für ... zwei Gäste FOTO: SAS



Bonjour: Chef David Görne lädt im Manoir de Rétilal ([www.restaurant-ga.fr/de/manoir-de-retival-1](http://www.restaurant-ga.fr/de/manoir-de-retival-1)) zur lukullischen Reise ein. FOTO: EY

Die Rue Saint-Clair ist eine schmale Straße. Unpräntöse Fachwerkhäuser und alte Schuppen säumen sie. Wer hier wohnt, genießt einen grandiosen Blick auf die Seine. Es dauert nicht lange, bis hinter einer roten Backsteinmauer das Herrenhaus Manoir de Rétilal zum Vorschein

„Ich würde mir eher einen Kochfehler verzeihen als einen Fehler im Ambiente.“

David Görne  
Sterne-Koch

fenbart. Mit einem Glas Champagner auf dem Sofa in der Lounge sitzend, möchte man sich von dort nicht mehr fortbewegen, doch die Düfte aus der Küche sind verlockend. Noch einmal aufstehen ... geschafft! Es lohnt sich, zum Schmaus kommt jetzt der Augenschmaus. Großes Kino!

Denn der Mann, gebürtiger Hamburger, der für all das verantwortlich ist und sich mit Akribie in den renommierten Feinschmecker-Führer Frankreichs gekocht hat, kreist wie ein Satellit um das Sternenzentrum. Hochkonzentriert, so als ob James Bond eine Atombombe entschärfen wollte, schält David Görne jeden einzelnen Spargel, hebt Löffel um Löffel Köstlichkeit hochgradig fokussiert aus der Pfanne, schneidet andächtig Erdbeere um Erdbeere, kostet Saucen, Fonds und Jus mit Hingabe. Gleichzeitig sind seine Augen stets bei seinem jungen Team, das formidabel nach des Meisters Vorgaben arbeitet.

Nächster Gang. Kalbsbries mit Gemüse der Saison aus dem Garten des Rétilal zum Dahinschmelzen. AC/DCs „You shook me all night long“ entflammt es erneut.

Ein Stern-Menü mit einem Dutzend Gänge in Einzelheiten zu beschreiben, ist geradezu Zungenfolter für alle, die es nicht riechen, schmecken, genießen dürfen, sondern das hier jetzt nur lesen können. Immerhin aber: Sie wissen, wo sie einkehren könnten in diesem berauschend schönen Teil der Normandie. Feinster Fisch auf knackigem Gemüsebett. Butterzartes Kobe-Rindfleisch an Wasabi. Warme Käsecreme mit Trüffeln. Es ist ein Fest! Und während Creedence Clearwater Revival noch was rockt, wird der Kaffee in Goldrandtasse mit Pralinés samt „G.a.“-Logo schon auf der Terrasse serviert.

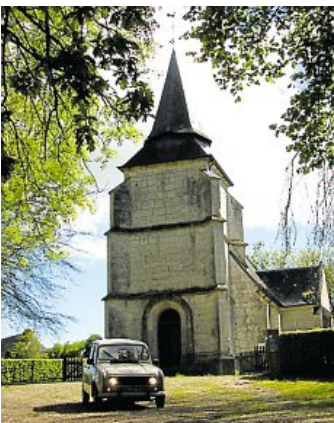
Die Atalaya ist fort, der Digestif kommt. Der Blick auf den stolzen Fluss nutzt sich nicht ab. Der Chef de Cuisine gesellt sich zu einem Schwätzchen hinzu. Er liebt das, was er hier zusammen mit seiner Frau Mai-Britt aufgebaut hat, und obwohl auch im Land der Haute Cuisine die Sterneküche kein Selbstläufer ist, hat er es geschafft, schon über fünfzehn Jahre lang seinen Stern mit immer neuen niveauvollen Überraschungen leuchten zu lassen. Alle, die der festen Überzeugung sind, das sei zu teuer, denen sei gesagt: Einfach fünfundzwanzig Mal auf den Besuch der Pommesbude verzichten und lieber einmal richtig genießen im G.a. des Manoir de Rétilal, wo alles drumherum – die Gesten und

Aufmerksamkeiten, das Ambiente und Flair – sowieso unbezahlbar ist!

Apropos Fritten: „Currywurst mit Pommes finde ich super. Oder Fischbrötchen, ja, neulich war ich in Glücksburg und habe ein Fischbrötchen gegessen, vermutlich das beste der Welt“, sagt David Görne. Nur weil er „à la cordon bleu“ Speisen zubereite, bedeute das nicht, dass er sich den einfachen Genüssen entziehe.

Im alten Gästehaus, gleich nebenan, plant er auch eine Brasserie, die von einigen seiner jungen Köche geführt werden soll. Jetzt schon können Gäste ein Zimmer mit bester Blicklage im Manoir beziehen, und wenn ein Paar Lust auf eine kirchliche Trauung verspürt, wäre es in der Turmkapelle bestens aufgehoben.

Ein letztes Nachgenießen. Wie viele Gänge waren es? Es spielt keine Rolle, „Hauptsache ist, dass Ihr es genossen habt“, sagt „Étoile“ Görne, den sie in Frankreich auch gerne mit „oe“ schreiben. „Ist beides richtig, ist schon okay“, lacht er – geht zurück in die Küche und macht „sein Ding“, ganz nach Credo Udo Lindenberg. Den hat er schon mehrmals getroffen, früh, noch in Kinderjahren, und auch später. Aber das ist eine andere Geschichte. „Erzähle ich Euch, wenn Ihr wieder mal reinschaut.“ Sehr Görne!



Zauberhafte Ziele: Église Notre-Dame in Caudebec-en-Caux (oben), die Abtei Saint-Wandrille (Mitte) und die Église Saint-Pierre bei Bébec. FOTOS: SAS/EY