

Erfolg mit der perfekten klassischen Küche



DIDIER PORT Unser „Chef du mois“ im Februar

L.Turmes & R. Batya
(Text und Fotos)

Knapp dreißig Monate gibt es mittlerweile sein Restaurant in Hesperingen, unmittelbar an der Alzette gelegen. Didier Port hat dem ehemaligen Kulinariktempel nicht nur neues Leben, sondern auch das nötige Renommee eingehaucht.

In der Luxemburger Gastronomienszene ist Port kein Unbekannter. Bis zur Jahrtausendwende leitete er zusammen mit seiner Frau Sylvie das Café-Restaurant „Cathédrale“ in der rue Beck in Luxemburg. Danach war er weitere elf Jahre Inhaber des „Café Klein“ in Frisingen. Durch Ausdauer und Fleiß hat der gebürtige Franzose sein neues Restaurant in Hesperingen zu einer trendigen und populären Anlaufstelle für Liebhaber einer klassischen, jedoch keinesfalls langweiligen Küche gemacht.

„Mindestens die Hälfte unserer Kundschaft sind Stammgäste. Die kennen uns schon lange. Und natürlich auch unsere Küche“, sagt Didier, der über die Woche fast täglich jeden Morgen seine Rohstoffe in der Provence in Leudelingen selbst abholt.

Didier und Didier

Zusammen mit seinem Second Didier Nantet und weiteren vier Küchenhilfen bekoht Port seine Kunden tagtäglich mittags und abends. Bis auf den Sonnabend ist das Restaurant mit seinen drei Stuben und der schönen Terrasse, die ab Ostern dem Publikum ebenfalls zur Verfügung steht, immer geöffnet.

„Viele Gäste kommen auch wegen der Tagesmenüs zu uns, wir sind weit entfernt von Fast Food, können aber durchaus im richtigen Zeitfenster dem Kunden ein ordentliches Gericht auf den Teller zaubern“, sagt Sylvie Port, die zusammen mit ihren drei Kellnern für den Service zuständig ist.

„Ich liebe die klassische Küche von Escoffier, die ich in der Hotelschule in Borny erlernt habe und im Concorde in Thionville und im 'L'Agath' auf Howald bis zur Perfektion angestrebt habe“, sagt unser Küchenchef des Monats.

Zu den Klassikern, nach denen Didier Port immer wieder gefragt wird, gehören neben herzhaftem Rindertatar, feiner Forelle blau (oder gebraten mit Mandeln) und schmackhaftem „Tournedos Rossini“ mit Gewissheit die delikate Königinpastete und das zünftige „Tête de veau“ mit zwei verschiedenen Soßen.

Zum frisch zubereiteten Tatar und zum Kalbskopf auf klassische Art passte übrigens ein Pinot Blanc 2013 Domaine & Tradition vom Weingut „Clos des Rochers“ aus Grevenmacher gut. Die fruchtige Nase und die mineralischen, gar erdigen Nuancen des gestandenen Weißburgunders vermochten es, die oben beschriebenen Speisen noch besser ins rechte Licht zu rücken. Eine förderliche Sache für jeden Gourmet, könnte man getrost behaupten.

Beachtliche Portionen

Die Portionen im „Le Jardin Gourmand“ lassen, man hätte es nicht anders vermutet, nichts zu wünschen übrig. Wer bei Didier Port ein Steak oder ein Kotelett bestellt, muss einen gehörigen Appetit mitbringen.

Neben den Weinen von Bernard-Massard findet der Liebhaber von Moselweinen auch Spitzenweine von Henri Ruppert aus Schengen, von Mathis Bastian & fille aus Remich und von Kohll-Leuck aus Ehnen. Das gut sortierte Weinangebot passt bestens zu den vielen Klassikern, die die „Cuisine bourgeoise“ aus Gallien hier an der ruhig fließenden Alzette zu bieten hat.



Weitere Infos

Didier Port im Restaurant „Le Jardin Gourmand“ auf 432, route de Thionville in L-5886 Hesperingen.

Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-36 08 42 und auf www.jardingourmand.lu

