

Premiere: Michelin-Stern für eine Hotelfachschule

Erstmals erhält ein Schul-Restaurant einen Michelin-Stern. Es ist das von Studierenden betriebene «Berceau des Sens» an der Ecole hôtelière de Lausanne.



Le Berceau des Sens.

Bild: ehl.edu

Es ist ein Restaurant, wo Studierende – betreut durch erstklassige Dozierende – ihr Metier erlernen. Und es ist das erste Restaurant dieser Art, das nun mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird: Es heisst «Le Berceau des Sens» und ist an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Das Restaurant in Lausanne steht auch regulären Gästen jeden Tag ausser an den Wochenenden offen.[IMG 2-3]

Auch für den Guide Michelin ist es eine Premiere: Erstmals verleihen die Restauranttester einem Restaurantbetrieb in der Schweiz einen Michelin-Stern, der ausschliesslich von Studierenden betrieben wird. «Le Berceau des Sens» ist das hausinterne Schulungsrestaurant der Ecole hôtelière de Lausanne.

Das neue 1-Sterne-Lokal steht unter der Leitung von Profi-Chefkoch Cédric Bourassin. Er pflegt mit den Lernenden eine moderne Handschrift mit einem Anspruch auf Topqualität. Sie orientiert sich an der Tradition der französischen Spitzenküche. Einen besonderen Schwerpunkt widmet der Küchenchef dem fünften Geschmackssinn «Umami» – dies aufgrund eines langen Aufenthalts in Japan.

[IMG 4]Das «Berceau des Sens» ist ausser an den Wochenenden jeden Tag für Mittag- und Abendessen geöffnet. 22 Studierende produzieren und servieren feinste Menüs für das Restaurant mit 80 Plätzen. Sie werden dabei von sieben Dozierenden betreut.

Das Restaurant gehört zum modernen Campus der Lausanner Universität für Hospitality-Management und überzeugt durch eine elegante, helle Inneneinrichtung.

Ausgezeichnete Lehrmeister

Cédric Bourassin, der unter anderem bei Anne-Sophie Pic (Beau-Rivage Palace) sowie bei der innovativen Familie Bras in Laguiole (Massif Central) sein Können verfeinert hat und dem Restaurant «Michel Bras Toya» auf Hokkaido 3-Michelin-Sterne brachte, zeichnet seit 2018 für das Restaurant verantwortlich.

Er wird unterstützt von einem Dozierenden-Team, zu dem mit Davide Dargenio unter anderem der beste Sommelier Italiens zählt. «Wir haben nicht explizit auf den Stern hingearbeitet. Primäres Ziel ist es, unsere Studierenden optimal auszubilden. Diese wunderbare Auszeichnung ist jedoch eine Anerkennung unseres Strebens nach Exzellenz in allen Belangen im Dienste unserer Gäste. Ich bin natürlich entsprechend stolz auf diesen Meilenstein und danke der Jury von Guide Michelin für ihr Vertrauen», erklärt Cédric Bourassin anlässlich der Guide-Michelin-Auszeichnung am Dienstag im KKL Luzern.

«Le Berceau des Sens» hat bereits von Gault & Millau Bestnoten als einziges, von Studierenden in der Schweiz betriebenes Restaurant erhalten und trägt aktuell 16 Punkte. «Wir sind natürlich sehr stolz auf diese Auszeichnung. Sie bestätigt nicht nur, dass unser Ausbildungskonzept auf der Höhe der Zeit und damit des Geschmacks in der Gastronomie ist, sondern sie untermauert auch unseren Anspruch, in unseren Dienstleistungen in der Hospitality-Branche durch gelebtes Vorbild internationale Bestleistungen zu erbringen. Was draussen in der Praxis Erfolg haben soll, muss im eigenen Hause erprobt werden», hält Michel Rochat, CEO der EHL, fest. (htr)

Kurzporträt Cédric Bourassin

Cédric Bourassin ist seit 2016 Dozent für Practical Arts und seit 2018 Chef de Cuisine im «Berceau Des Sens» an der EHL, wo er Studierenden die Fertigkeiten und Techniken der gehobenen Küche und Kochkunst vermittelt. Nach dem Erwerb des «Brevet Technicien Supérieur Option B in Art Culinaire de la Table» verfolgte Bourassin eine internationale Karriere mit Stationen in Restaurants und Hotels in Europa, Malaysia und Japan. Nach 16 Jahren im Beruf gelang ihm sein bislang grösster Karriereerfolg: Als Chefkoch und Direktor im «Michel Bras Toya» auf Hokkaido wurde er mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet.