

Franzose ums Eck

Draussen Wind und Kälte, drinnen ein schickes **Pariser Restaurant** mit viel Herzblut in Zürich-Enge.

DANIEL TSCHUDY

Je me donne à 100 pour cent» verspricht der 45-jährige Hervé Buttin, der das «Le Rendez-vous» seit mehr als elf Jahren im Enge-Quartier Zürichs führt. Irgendwie hat der umtriebige Franzose, er stammt aus Grenoble, in Zürich seine Heimat gefunden. Das zeigt sich nur schon daran, mit wie viel Liebe und Engagement er sein Restaurant eingerichtet hat. Früher servierte Buttin noch Pizza, so wie dies der Vorgängerbetrieb anbot, bis er sein Gasthaus zu dem machte, was es heute ist. Ein schönes Pariser Etablissement mit einer entsprechenden Küche.

Cannes, Paris, Saint-Martin als Lehrstätten

Auf dem Menu finden sich Klassiker der französischen Gastronomie, die in ihrer Muttersprache gerade so richtig lecker klingen. Schon die Vorspeise darf als Höhepunkt angesehen werden, selbst zubereitet und frisch serviert: «Terrine de foie gras maison, garnie avec sa compote de mangues et papayes pruneaux au porto». Das bedeutet noch richtige Zubereitungsarbeit in der Küche, von Hervé selbst oder seinen Gehilfen Ruedi und Varu. Serviert wird das elegant vom Chef de Service Cédric, der aus dem Elsass stammt und, genau wie Hervé, charmant deutsch, französisch und englisch durcheinanderplaudert.

Buttin hat in seiner Karriere viel erlebt, in Cannes und Paris gearbeitet und saisonal auch immer mal wieder auf der karibischen Insel Saint-Martin. Die Liebe hat ihn nach Zürich gebracht, ihn in der Zwischenzeit leider verlassen, dafür jedoch Energie und Kreativität für sein «Rendez-vous» geschaffen. Noch vor der Pandemie erarbeitete er einen Umsatz von 1,5 Millionen Franken – dann hat ihn die Krise voll getroffen. Denn sein Restaurant liegt in der Nähe von Paradeplatz und Big Business – mit entsprechender regelmässiger Geschäftskundschaft. Viele dieser Gäste arbeiten jetzt im Homeoffice – und ein paar der Expats sind in der Zwischenzeit heimgerüst. Und auch die enge Zusammenarbeit mit dem Hotel Baur au Lac, ebenfalls in Fussdistanz, hat gelitten.

Kalorien sind kein Gesprächsthema

Langsam erholt sich der Betrieb wieder, auch wenn die epidemische Lage des Winters noch schwierig sein könnte. «Le Rendez-vous» ist voll im Betrieb, Montag bis Freitag, mittags und abends und am Samstag kann man das Restaurant exklusiv mieten. Dafür eignet sich vor allem das kleine Séparée, in dem man einen grossen Tisch für bis zu 22 Gästen aufstellen kann. Und als Hauptgang könnte man dann, völlig typisch, dies servieren: «Filet de bœuf grillé (200 gr), garnis d'épinard et des pommes allumettes». Wobei Buttins Pommes Frites dünn und knackig sind wie Streichhölzer.

«Heute haben wir mittags wieder mehr Gäste – Angestellte, die früh ins Büro gehen, bis zur Mittagszeit fünf oder sechs Stunden arbeiten, und sich dann bei uns einen richtigen Lunch gönnen. Da dürfen wir manchmal wieder eine schöne Flasche Wein aufmachen, denn diese Gäste bleiben lange und fahren nach dem Essen heimwärts.» Und wer Zeit hat, kann besser geniessen.

Das betrifft auch das Dessert, die Pièce de Résistance: «Profiteroles maison». Und wer sich nicht mehr an seine Pariser Reise erinnert: Profiteroles sind mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce gefüllte Windbeutel, in der Schweiz Ofenküchlein genannt, also aus Brandteig hergestellte hohle Gebäckstücke. Hausgemacht, bien sûr. «Ausser der Eiscrème wird alles bei uns in der Küche und auf traditionelle Art und



Hervé Buttin (45) legt Wert auf Handarbeit.



Das Restaurant Le Rendez-vous an der Seestrasse 3, Ecke Alfred-Escher-Strasse in Zürich-Enge steht für Klassiker der französischen Gastronomie.

Weise hergestellt», bestätigt Hervé Buttin. Und dann folgt die relevante Aussage: «Sie finden bei uns unzählige typisch französische Leckereien, Miesmuscheln vom Mont-Saint-Michel mit Pommes beispielsweise, aber wenn Sie etwas Spezielles wünschen, das nicht auf der Karte steht, dann reden Sie einfach mit mir.» Das ist eine klare Ansage, dass es vielleicht noch weitere Speisen gibt, die man heutzutage nicht mehr auf die Karte setzt ...

Und auch für die Weine braucht es keine Liste, sondern das Gespräch mit Cédric und Hervé, die beiden wissen genau, was sie zu welchem Gericht empfehlen können. «Le Rendez-vous» schliesst am 17. Dezember bis Neujahr, eben weil es stark von Geschäftsgästen abhängig ist, und öffnet seine Tore wieder am 3. Januar 2022.

www.restaurant-le-rendez-vous.ch

SWISS HERITAGE

Eine renommierte Familientradition
Unsere Leidenschaft im Dienste der Exzellenz
Exklusive Cuvées, hergestellt seit 1829



Offerierte Portokosten beim Kauf von 12 Flaschen Mauler 75 cl

Kellerei Mauler • Le Prieuré St-Pierre • CH-2112 Môtiers NE
Tél. 032 862 03 03

Mauler & Cie SA • www.mauler.ch



nasconi, der tatsächlich in Amerika zur Welt kam, dem weit gereisten Tabakliebhaber Montsalvat eine eigene Zigarre zu widmen. Bernasconi plante schon seit längerem eine eigene Zigarrenmarke – und nach der Lektüre von Montsalvats Leben drängte sich der Brand «Gilbert de Montsalvat» direkt auf. Bernasconi reiste 2006 nach Nicaragua, um dort den Blend für die erste «Classic» mischen zu lassen. Sie besteht aus den fünf Formaten Perla, Robusto, Short Belicoso, Corona und Magnum und wurde im Jahr darauf an einer Basler Fachmesse erstmals vorgestellt. Später kamen die Linien «Dominican Style» und «Cuban Style» und die Special Edition «Toro Cuban Style» hinzu. Bernasconi exportierte auch nach Deutschland und England und ist weiterhin aktiv, auch in Zusammenarbeit mit dem Storyteller Thomas Brunschweiler.

Das Produkt «Gilbert de Montsalvat» wird in Nicaragua von den berühmten Torcedores, den Zigarrenrollern und Zigarrenrollerinnen, hergestellt. Das Deckblatt wird aus Ecuador bezogen. Alle verwendeten Tabaksorten werden über mehrere Jahre gelagert und dann komponiert.

Der Zigarrenmarkt ist heiss umkämpft, es braucht nicht nur eine gute Mischung, beste Verarbeitung und attraktive Designs, sondern letztlich auch ein begleitendes Storytelling. Beispielsweise so, wie es Thomas Brunschweiler umgesetzt hat. Eine interessante Lebensgeschichte über einen spannenden Weltreisenden und Zigarrenliebhaber, der, es sei geklagt, leider nur Fiktion ist. Gilbert Bénédicte Augustin de Montsalvat überzeugt trotzdem. Daniel Tschudy

www.cigarcompany.ch
www.doncigarro.ch