Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen

- Koch, La Cristallerie, Luxembourg
- Koch, La Table des Rois, Yannick Franques, Beaulieu-sur-Mer
- Koch, L'Oxalys, Jean Sulpice, Val Thorens
- Koch, La Marine, Alexandre Couillon, Noirmoutier en Île

Porträt Paul Cabayé, 27, Chef de Partie Fleisch, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

Er nimmt am Goldenen Koch teil, um sich einer Herausforderung zu stellen. Als präziser und sorgfältiger Koch liebt Paul Cabayé vor allem die klassische Küche mit klarem Geschmack. Es ist also kein Zufall, dass er sich erst vor kurzer Zeit wieder in die Seiten des im Jahr 1903 erschienen Kochkunstführers (Guide Culinaire) von Auguste Escoffier vertieft hat. Aber diese Ideale hindern den Chef de Partie nicht daran, den grossen Chefköchen der Gegenwart, wie Mauro Colagreco oder Rasmus Kofoed, über die Schulter zu schauen.

Sein hitziger Charakter führte ihn wie selbstverständlich von jüngstem Alter an in die Küche. „Es gab keinen speziellen Auslöser, ich wusste einfach schon immer, dass ich in die Küche wollte", erklärt er. Aber nicht in irgendwelche Küchen: in die Sterne-Küchen! Nach einem Aufenthalt bei Marc Veyrat, den er als „Glücksfall" beschreibt, verliert Paul Cabayé sein Herz an die hohe Kochkunst. Er möchte – ja, warum auch nicht? – eines Tages mit seinem eigenen Namen im Guide Michelin erscheinen!

Sportlich und mit einer Leidenschaft für die Berge liebt er es, sich Herausforderungen zu stellen. Und er weiss, was es heisst, an Kochwettbewerben teilzunehmen. 2019 gewann er den französischen Bewerb „Challenge culinaire du Président de la République (Kochwettbewerb des Präsidenten der französischen Republik)". „Eine der besten Erinnerungen meiner Karriere", wie er sagt.

Seine Freizeit verbringt Paul an den Ufern des Genfersees oder bleibt einfach mit seiner Freundin zu Hause.

Pauls Entweder-Oder-Liste

Film oder Serie?
Film.

Berg oder Meer?
Berg. Warum nicht eines Tages den Everest bezwingen?

Sport oder Faulenzen?
Sport! In den Bergen.

Wein oder Wasser?
Wein. Eher rot.

Fleisch oder Fisch?
Fleisch, logischerweise.

Gekocht oder roh?
Gekocht. Roh kann es jeder.

Und zu guter Letzt ...

Was würdest du in 15 Minuten aus Topinambur, Mozzarella und Forelle zaubern?

Ein warmes Gericht. Es sind ja drei interessante Produkte! Der Topinambur, ein eher ursprüngliches Erdprodukt, mit einer Forelle, einem Süsswasserprodukt. Also ich würde mit dem Mozzarella eine Art Viennoise machen, weil ich gern Gratiniertes habe, und auf die Forelle legen. Den Topinambur würde ich als Puree anrichten oder vielleicht roh. Müsste ich noch überlegen.

DER GOLDENE KOCH 2021

Weitere Infos zum Goldenen Koch
www.goldenerkoch.ch
info@goldenerkoch.ch